



XL-Edelstahl-Kochtopf

XL Stainless Steel Pot

Marmite XL en acier inoxydable

XL hrnec z ušlechtilé oceli

Garnek XL ze stali nierdzewnej

XL hrniec z ušľachtilej ocele

XL-es nemesacél edény

XL Paslanmaz çelik tencere

(de) Produktinformation und Rezept

(fr) Fiche produit et recette

(pl) Informacja o produkcie i przepis

(hu) Termékismertető és recept

(en) Product information and recipe

(cs) Informace o výrobku a recept

(sk) Informácia o výrobku a recept

(tr) Ürün bilgisi ve tarif

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer Kochtopf ist aus Edelstahl 18/10 gefertigt und mit einem gekapselten Sandwichboden ausgestattet, der eine optimale Hitzeübertragung gewährleistet.

Sie können den Kochtopf auf Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramik-Kochfeldern verwenden.

Der Topf ist mit einer Innenskalierung und einem Schüttrand versehen, der das Ausschütten des Garguts vereinfacht.

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

Ihr Tchibo Team

Gebrauch



WARNUNG vor Verbrennungen/Verbrühungen/Brand

- Kochtopf und Deckel werden während des Gebrauchs heiß!
Fassen Sie den Kochtopf und Deckel - **auch die Griffe** - nur mit Topflappen o.Ä. an!
- Bei der Verwendung auf einem Gaskochfeld dürfen die Gasflammen nicht über den Topfboden hinausragen.
- Wenn Sie den Kochtopf zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen:
Setzen Sie beim Erhitzen von Öl oder Fett **keinen Deckel** auf den Kochtopf.
Lassen Sie einen Kochtopf 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.

VORSICHT - Sachschaden

- Erwärmen Sie den Kochtopf nicht in leerem Zustand, vermeiden Sie ein restloses Verdampfen der Flüssigkeit. Ein Überhitzen des Kochtopfes kann zu einer Verfärbung des Materials sowie zu dauerhaften Beschädigungen am Kochtopf führen.
- Bei Verwendung auf einem Glaskeramikkochfeld setzen Sie den Topf immer vorsichtig ab.
Schieben Sie den Topf nicht über die Glaskeramikfläche, um Kratzer zu vermeiden.



Der Kochtopf kann sich - wie jedes Edelstahl-Kochgeschirr - durch hohe Temperaturen verfärben.

Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Artikels.

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Topfboden und das Kochfeld sauber sind.
- Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Kochzone entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens wählen. Sobald der Kochtopf die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Temperaturregler auf eine kleine Stufe stellen. Die Kochzeit verringert sich deutlich, wenn Sie heißes Wasser einfüllen.
- Eine Induktionskochzone muss passend zum Durchmesser des Topfbodens gewählt werden. Wenn der Topfboden zu klein ist oder der Kochtopf nicht mittig auf der Kochzone steht, wird er vom Kochfeld evtl. nicht erkannt. Je nach Kochfeldmodell kommt es ggf. zu einer Fehlermeldung.
- Bei Gebrauch eines Induktionskochfeldes können ungewohnte Geräusche entstehen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften des Kochfeldes zurückzuführen sind.
- Verwenden Sie beim Kochen und beim Reinigen keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Verwenden Sie in dem Kochtopf ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer des Kochtopfes und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt in dem Kochtopf.
- Geben Sie Salz nur bei gleichzeitigem Umrühren in heißes Wasser.
- Stellen Sie den heißen Kochtopf zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.

Pflegeetipps

- Kochen Sie den Kochtopf vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus.
- Reinigen Sie den Kochtopf samt Deckel nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
- Kochtopf und Deckel sind auch spülmaschinene geeignet, also besonders pflegeleicht.
Unsere Empfehlung: Verwenden Sie flüssigen Geschirrspülerreiniger. Wählen Sie einen Sparspülgang mit niedriger Temperatur. Das schont Ihren Kochtopf und die Umwelt.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger.
- Trocknen Sie den Kochtopf samt Deckel nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

Party-Kürbis-Suppe

Zutaten (für 20 Personen):

3 kleine Hokkaido-Kürbisse
(der Geschmack der kleinen
Früchte ist meist etwas besser)

200 g Butter

6 große Zwiebeln

5 Zehen Knoblauch

3 daumengroße Stücke

frischer Ingwer

8 Äpfel oder Birnen
(das Obst ist für die Süße
verantwortlich und kann je
nach Wunsch auch gemischt oder
teilweise z.B. durch geschälte
Orangen ersetzt werden)

1 gehäufte TL getrockneter Chili
(je nach Geschmack)

1 EL Currypulver

1 gehäufte TL Zimt

Salz und Pfeffer

ca. 6 l Gemüsebrühe
(alternativ heißes Wasser
und etwas Bio-Instant-Brühe
aus dem Glas)

2 Dosen Kokosmilch

2 Becher Schlagsahne

Zubereitung:

1. Die Kürbisse waschen und mit Schale halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und den Strunk oben und unten abschneiden. Die Kürbishälften in ca. 5 x 5 cm große Stücke schneiden und beiseite stellen.
2. Die Butter im Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Achtung: Nicht zu heiß werden lassen, da die Butter dann schnell verbrennt! Währenddessen die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und beides grob hacken. In der geschmolzenen Butter anbraten und einige Minuten glasig werden lassen.
3. Den Ingwer ggf. schälen (wenn er frisch ist, ist dies meist nicht nötig) und klein schneiden. Ebenfalls zu den Zwiebeln geben.
4. Den geschnittenen Kürbis in den Topf geben und die Hitze etwas erhöhen.
5. Während der Kürbis unter gelegentlichem Rühren angebraten wird, das Obst vom Kerngehäuse befreien und grob zerkleinern; dann zum Kürbis in den Topf geben.
6. Die Gewürze hinzufügen und alles noch ein paar Minuten unter Rühren anbraten.
7. Nun wahlweise mit Wasser oder Gemüsebrühe angießen. Hierbei kann die Menge je nach Größe der Kürbisse etwas variieren. Wichtig ist jedoch, dass das Gemüse komplett von Flüssigkeit bedeckt ist.
8. Bei geschlossenem Deckel kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und ca. 20-30 Minuten köcheln lassen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist (Probe mit dem Messer machen), die Kokosmilch und die Sahne hinzufügen und mit einem Pürierstab fein pürieren.
9. Zum Schluss noch einmal aufkochen und je nach Wunsch für eine flüssigere Konsistenz (auch die ist von Menge des Kürbisses und der Beschaffenheit des Fruchtfleisches abhängig) mit Wasser, Brühe oder Milch verdünnen.

Dazu schmecken allerlei Toppings, wie z.B. gehackte Frühlingszwiebeln, zerbröselter Feta, selbstgemachte Croutons, Kerne oder Hüttenkäse.

Dear Customer

Your new pot is made from 18/10 stainless steel and is equipped with an encapsulated sandwich base, guaranteeing optimum heat transfer.

You can use the pot on gas, electric, induction and ceramic hobs.

The pot is equipped with inside scaling and a rounded rim, making it easier to pour out any prepared food.

We hope you enjoy using this product. Bon appétit!

Your Tchibo Team

Use



WARNING - risk of burns/scalds/fire

- The pot and lid become hot during use!
Only touch the pot and lid - **as well as the handles** - with oven gloves or something similar!
- If you are cooking on a gas stove, the flames must not protrude from beneath the base of the pot.
- If you use the pot for frying, stewing or deep-frying:
Do not use a lid when heating oil or fat in the pot.
Never leave a cooking 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.

CAUTION - material damage

- Do not heat the pot when it is empty and do not let the pot boil dry. Overheating the pot can result in discolouration and permanent damage to the pot.
- Always put the pot down carefully when using on a ceramic hob.
Do not slide the pot across the ceramic surface, as this can cause scratches.



Just like any stainless steel cookware, the pot may discolour at high temperatures.

This does not indicate a fault in the material, nor does it impair the quality or function of the product.

- Check before use that both the base of the pot and the hob are clean.
- You can save energy by selecting a hob ring that matches the diameter of the base of the pot. Once the pot has reached the correct temperature, you can turn the temperature down to a lower setting. You can reduce the cooking time significantly by filling the pot with hot water.
- You should select a ring on an induction hob that fits the diameter of the base of the pot. If the base is too small or the pot is not placed centrally on the ring, the hob might not detect it. Depending on the hob model, this might trigger an error message.
- You may hear unusual noises if you use this pot on an induction hob. These are due to the electromagnetic fields created by the hob.
- Do not use sharp or pointed objects when cleaning or cooking, even if the pot is very dirty. Only kitchen utensils that are made of wood or heat-resistant plastic should be used in the pot. Metal utensils will shorten the service life of the pot and may scratch the surfaces. Food should not be cut directly inside the pot.
- 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.

Cleaning tips

- Bring some water to the boil in the pot before using it for the first time.
 - After use, clean the pot and its lid with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or something similar.
 - Both the pot 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 pot and the environment.
 - Do not use any caustic agents, steel wool, cleaning powder or oven cleaner to clean the pot.
 - Dry the pot and its lid immediately after washing to avoid stains.
-

Party pumpkin soup

Ingredients (for 20 people):

3 small Hokkaido pumpkins
(small pumpkins usually taste slightly better)

200 g butter

6 large onions

5 cloves garlic

3 thumb-sized pieces
of fresh ginger

8 apples or pears

(the fruit adds sweetness and can also be mixed or replaced by peeled oranges, etc., according to your taste)

1 heaped tsp dried chilli (to taste)

1 tbsp curry powder

1 heaped tsp cinnamon

salt and pepper

approx. 6 l homemade veg stock
(alternatively: hot water and a little organic vegetable stock powder from a jar)

2 cans coconut milk

2 cups heavy cream

Preparation:

1. Wash the pumpkins and cut them in half with their skins still on. Remove the core and cut off the stalk on the top and bottom. Chop the pumpkin halves into pieces approx. 5 x 5 cm in size and set aside.
2. Heat the butter in the pot on a medium temperature setting. Caution: Do not allow it to become too hot, as the butter will burn quickly! In the meantime, peel the onions and garlic and chop both roughly. Fry them in the melted butter for a few minutes until they become translucent.
3. Peel the ginger if necessary (this is usually not required if it is fresh), and chop into small pieces. Then add the ginger to the onions.
4. Add the chopped pumpkin to the pot and increase the heat slightly.
5. Keep stirring the pumpkin now and again while frying and, in the meantime, cut off the stems of the fruit and chop roughly; then add the fruit to the pumpkin in the pot.
6. Add the spices and continue to fry all ingredients for another few minutes while stirring now and again.
7. Now add water or vegetable stock according to your taste. The amount can vary here slightly depending on the size of the pumpkins. However, it is important that the vegetables are completely covered with liquid.
8. Put the lid on and bring to the boil briefly, then reduce the heat and leave to simmer for approx. 20-30 minutes. Once the pumpkin is soft (test with a knife), add the coconut milk and cream and purée into a fine mixture using a hand blender.
9. Then bring to the boil once again using either water, stock or milk to thin out the mixture to your liking (this also depends on the amount of pumpkin and quality of the pulp).

You can now add all sorts of toppings to taste, e.g. chopped spring onions, crumbled feta, homemade croutons, seeds or cottage cheese.

Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle marmite en inox 18/10 est équipée d'un triple fond encapsulé assurant une transmission de chaleur optimale. Cette marmite est conçue pour une utilisation sur les tables de cuisson à gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques.

La marmite est équipée d'une graduation interne et d'un bec verseur pour faciliter le versage des aliments.

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

L'équipe Tchibo

Utilisation



AVERTISSEMENT: risque d'incendie et de brûlures

- Lors de la cuisson, la marmite et le couvercle deviennent très chauds. Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la marmite, le couvercle **et les poignées!**
- Si vous utilisez la marmite sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme afin qu'elle ne dépasse pas du fond de la marmite.
- Si vous utilisez la marmite pour rôtir, cuire à l'étuvée ou frire des aliments:
N'utilisez pas le couvercle lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la matière grasse. Ne laissez jamais la 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. Il y a risque d'explosion! Pour éteindre un feu d'huile ou de graisse alimentaire, utilisez un extincteur adapté.

PRUDENCE - risque de détérioration

- Ne chauffez pas la marmite à vide et évitez de faire s'évaporer tout le liquide. Une surchauffe de la marmite risquerait d'altérer la couleur du matériau et d'entraîner des dommages irréversibles sur la marmite.
- Si vous utilisez la marmite sur une plaque vitrocéramique, posez-la toujours avec précaution. Ne faites jamais glisser la marmite sur la surface vitrocéramique afin d'éviter les rayures.



La marmite - comme tout récipient en inox - est susceptible de se décolorer sous l'effet de fortes températures. Ce n'est pas le signe d'un défaut matériel et n'affecte en rien la qualité et le bon fonctionnement de l'article.

- Avant utilisation, assurez-vous que la base de la marmite et la table de cuisson sont propres.
- Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez une plaque de cuisson dont le diamètre correspond à la base de la marmite. Dès que les aliments ont atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'intensité du feu et poursuivre la cuisson à feux doux. Le temps de cuisson diminue considérablement si vous remplissez la marmite avec de l'eau chaude.
- Une plaque de cuisson à induction doit correspondre au diamètre de la base de la marmite. Si la base est trop petite ou si la marmite n'est pas centrée sur la plaque, elle peut ne pas être détectée par cette dernière. Selon les modèles, la cuisinière peut générer un message d'erreur le cas échéant.
- L'utilisation de la marmite sur une plaque de cuisson à induction peut produire des bruits inhabituels liés aux propriétés électromagnétiques de la plaque.
- N'utilisez aucun objet pointu ou coupant durant la cuisson ou pour nettoyer la marmite, même en cas de fortes salissures. 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.
- Lorsque vous ajoutez du sel dans de l'eau chaude, faites-le toujours en remuant.
- Pour servir lorsque la marmite est chaude, posez-la toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.

Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans la marmite.
- Après utilisation, nettoyez la marmite et le couvercle 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 ni de nettoyant pour four.
- Essuyez la marmite et le couvercle immédiatement après le nettoyage pour éviter l'apparition de taches.

Soupe de courge

Ingrédients (pour 20 personnes):

3 petites courges Hokkaido
(les petites courges ont souvent
un meilleur goût)
200 g de beurre
6 gros oignons
5 gousses d'ail
3 morceaux de gingembre frais
(de la taille d'un pouce)

8 pommes ou poires
(ces fruits apportent une note
sucrée; ils peuvent être mélangés
entre eux ou bien remplacés en
partie par des oranges épluchées,
par exemple)
1 c.c. de piment (à votre
convenance)
1 c.s. de curry

1 bonne c.c. de cannelle
Sel et poivre
env. 6 l de bouillon de légumes
(ou bien eau chaude avec
bouillon en poudre bio en bocal)
2 boîtes de lait de coco
2 pots de crème fraîche liquide

Préparation:

1. Laver les courges et les couper en deux sans les éplucher. Enlever les graines de la loge ainsi que la partie dure en haut et en bas. Coupez les moitiés de courge en dés d'environ 5 x 5 cm et les mettre de côté.
2. Faire fondre le beurre dans la marmite à feu moyen. Attention: ne pas trop faire chauffer car le beurre brûle vite! Pendant ce temps, éplucher les oignons et l'ail, les hacher grossièrement.
Faire revenir quelques minutes dans le beurre fondu jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents.
3. Éplucher le gingembre le cas échéant (s'il est frais, cela n'est généralement pas nécessaire) puis le couper en petits morceaux. L'ajouter aux oignons.
4. Verser les dés de courge dans la marmite et chauffer à feu plus fort.
5. Pendant que la courge revient dans le mélange (ne pas oublier de remuer de temps à autre), enlever les trognons des fruits et écraser grossièrement ces derniers; les mettre dans la marmite avec la courge.
6. Ajouter les épices et laisser revenir encore quelques minutes en remuant.
7. Recouvrir maintenant, au choix, d'eau ou de bouillon de légumes, la quantité de liquide pouvant varier selon la taille des courges. L'important est que les légumes de la marmite soient entièrement immergés.
8. Mettre le couvercle et porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter 20 à 30 minutes jusqu'à ce que les morceaux de courge aient ramolli (test du couteau). Ajouter le lait de coco et mouliner avec un mixeur plongeant.
9. Pour finir, porter à nouveau à ébullition, puis éclaircir avec de l'eau, du bouillon ou du lait pour obtenir une consistance plus liquide, si désiré (tout dépend de la quantité de courge et de la consistance de la chair des fruits).

Toute sorte de garniture peut convenir: oignons nouveaux hachés, feta émietlée, croûtons faits maison, graines ou fromage cottage.

Vážení zákazníci,

tento Váš nový hrnec je vyroben z ušlechtilé oceli 18/10 a má zapouzdřené sendvičové dno, které zajišťuje optimální přenos tepla.

Můžete jej používat na plynových i elektrických sporácích a indukčních i sklokeramických varných deskách.

Hrnci je vybaven odměrnou stupnicí na vnitřní straně a výlevným okrajem, který zjednodušuje vysypávání nebo vylévání uvařených potravin.

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

Váš tým Tchibo

Použití



VÝSTRAHA před popálením/opařením/požárem

- Hrnec a poklička jsou během používání horké! Dotýkejte se hrnce, pokličky - **a také úchytů** - pouze přes chňapku nebo podobný předmět!
- Při používání na plynovém sporáku dbejte na to, aby plameny nepřesahovaly dno hrnce.
- Pokud budete hrnec používat k pečení, smažení nebo fritování: Při zahřívání oleje nebo tuku **nepokládejte na hrnec poklici**. Nenechávejte hrnec 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 hase hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR na věcné škody

- Hrnec nezahřívejte, pokud je prázdný a zabraňte úplnému vypaření tekutiny. Přehřátí může vést k zabarvení materiálu a trvalému poškození hrnce.
- Když budete hrnec používat na sklokeramické varné desce, vždy jej na ni pokládejte opatrně. Abyste zabránili poškrábání, neposouvejte hrncem po sklokeramickém povrchu.



Působením vysokých teplot se může tento hrnec - tak jako každé jiné nádobí z ušlechtilé oceli - zbarvit. Nejedná se přitom o vadu materiálu a nijak to neovlivňuje kvalitu ani funkci výrobku.

- Před použitím dbejte na to, aby dno hrnce a varná deska byly čisté.
- Při vaření ušetříte energii, když zvolíte plotýnku odpovídající průměru dna hrnce. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, můžete regulátor teploty nastavit na nižší stupeň. Doba vaření se výrazně zkrátí, když do hrnce nalijete horkou vodu.
- Indukční varnou zónu je nutno zvolit podle průměru dna hrnce. Pokud je dno hrnce příliš malé nebo hrnec nestojí uprostřed varné zóny, nebude jí případně rozpoznán. Podle typu indukční varné desky může případně dojít k chybovému hlášení.
- Při používání hrnce na indukční varné desce mohou vznikat nezvyklé zvuky, které mají svůj původ v elektromagnetických vlastnostech varné desky.
- Při vaření a umývání hrnce nepoužívejte žádné ostré ani špičaté předměty, a to ani při silném znečištění. 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.
- Sůl přidávejte do horké vody jen za současného míchání.
- Při servírování postavte horký hrnec vždy na rovnou, žáruvzdornou podložku.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím vyvařte hrnec vodou.
- Po použití hrnec včetně poklice umyjte horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbou apod.
- Hrnec a poklice 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 hrnec a životní prostředí.
- K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky, ocelovou vlnu, prostředky na mytí nádobí v prášku ani čističe na trouby.
- Po umytí hrnec a poklici hned utřete, aby se nevytvořily skvrny.

Dýňová párty polévka

Přísady (asi pro 20 osob):

3 malé dýně hokkaido
(malé plody mají většinou
lepší chuť)

200 g másla

6 velkých cibulí

5 stroužků česneku

3 kousky čerstvého zázvoru
asi o velikosti palce

8 jablek nebo hrušek
(ovoce dodává sladkou chuť
a můžete jej podle chuti smíchat
nebo částečně nahradit napří-
klad oloupaným pomerančem)

1 vrchovatá kávová lžička chilli
(podle chuti)

1 polévková lžíce kari

1 vrchovatá kávová lžička skořice
sůl a pepř

asi 6 l zeleninového vývaru
(nebo horké vody a trochu bio
instantního vývaru ze sklenice)

2 plechovky kokosového mléka

2 kelímky smetany ke šlehání

Příprava:

1. Omyjte dýně a i se slupkou je rozkrojte na poloviny. Odstraňte jádra a nahoře i dole vykrojte stopku. Poloviny dýní nakrájejte na kousky o velikosti asi 5 x 5 cm a odložte na stranu.
2. Při středním stupni ohřevu rozehejte v hrnci máslo. Pozor: Nezhřívajte jej príliš, pretože maslo se rychle spálí! Během toho oloupejte cibuli a česnek a obojí nahrubo nasekejte. Osmahněte v rozpuštěném másle a nechte několik minut zesklovatět.
3. Případně oloupejte zázvor (pokud je čerstvý, není to většinou potřeba) a nakrájejte jej na malé kousky. Přidejte jej k cibuli.
4. Přidejte do hrnce nakrájenou dýni a zvyšte stupeň ohřevu.
5. Zatímco se dýně za občasného míchání opéká, zbavte ovoce jádřinců a nahrubo je nakrájejte; poté je přidejte do hrnce k dýni.
6. Přidejte koření a za stálého míchání nechte pár minut opékat.
7. Nyní přilijte podle vaší volby vodu nebo zeleninový vývar. Množství se může lišit podle velikosti dýně. Je důležité, aby byla zelenina úplně ponořená.
8. Nechte krátce povařit s přiklopenou poklicí. Pak snižte stupeň ohřevu a nechte vařit asi 20-30 minut. Když je dýně uvařená doměkka (vyzkoušejte nožem), přidejte kokosové mléko a smetanu ke šlehání a nejmenno rozmixujte tyčovým mixérem.
9. Nakonec ještě nechte povařit a podle libosti zřed'te (závisí i na množství dýně a charakteru dužiny) vodou, vývarem nebo mlékem na tekoutou konzistenci.

Pro lepší chuť můžete polévku posypat např. nasekanou jarní cibulkou, nadrobeným sýrem feta, domácími krutony, semínky nebo nastrohaným tvarohem.

Drodzy Klienci!

Państwa nowy garnek jest wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 oraz wyposażony w dno kapsułowe, które gwarantuje optymalne przewodzenie ciepła. Garnek kuchenny może być używany na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych oraz na kuchenkach z płytami ceramicznymi.

Wewnątrz garnka znajduje się podziałka. Posiada on również krawędź ułatwiającą wylewanie gotowanej żywności.

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

Zespół Tchibo

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami / oparzeniami wrzątkiem lub parą wodną / pożarem

- W trakcie używania garnka i pokrywka nagrzewają się do wysokich temperatur! Garnka i pokrywki - **również uchwytów** - dotykać wyłącznie przez łapki do garneków lub podobne przedmioty!
- W przypadku używania garnka na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomienie nie sięgały poza dno garnka.
- W przypadku używania garnka do smażenia, duszenia bądź smażenia w głębokim tłuszczu: **Nie wolno nakładać pokrywki** na garnek podczas nagrzewania oleju lub innego tłuszczu. Nigdy nie wolno pozostawiać garnka z gorącym tłuszczem bez nadzoru! Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Jeżeli na patelni nastąpi zapłon tłuszczu, nie próbować gasić go wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Nigdy nie nagrzewać garnka w stanie pustym i unikać całkowitego odparowania cieczy z gotowanej potrawy. Przegrzanie garnka może doprowadzić do przebarwienia jego materiału, a także do jego trwałego uszkodzenia.
- W przypadku używania garnka na płycie ceramicznej należy zawsze ostrożnie odstawiać garnek. Nie przesuwac garnka po powierzchni ceramicznej, aby uniknąć zarysowań.



Wskutek działania wysokich temperatur garnek - podobnie jak inne naczynia ze stali nierdzewnej - może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału ani nie wpływa na właściwości użytkowe produktu.

- Przed użyciem upewnić się, że dno garnka oraz pole grzejne są czyste.
- Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę strefy grzejnej odpowiednio do średnicy garnka. Gdy tylko garnek osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić regulator temperatury na niższy stopień grzania. Czas gotowania ulega znacznemu skróceniu w przypadku napełnienia garnka gorącą wodą.
- Strefa grzejna indukcyjnej płyty kuchennej musi zostać dobrana odpowiednio do średnicy dna garnka. Jeśli dno garnka jest zbyt małe lub jeśli garnek zostanie ustawiony nie na środku strefy grzejnej, może nie zostać rozpoznany przez pole grzejne. W zależności od modelu kucharki indukcyjnej może wówczas zostać wygenerowany komunikat o błędzie.
- W przypadku używania garnka na kuchence indukcyjnej mogą pojawić się nietypowe odgłosy, których powstanie związane jest z elektromagnetycznymi właściwościami indukcyjnej płyty kuchennej.
- Podczas gotowania oraz do czyszczenia garnka nie używać ostrych, spiczastych przedmiotów, nawet przy silnych zabrudzeniach. W garnku używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Metalowe przybory kuchenne skracają żywotność garnka i mogą zarysować powierzchnię. Nie kroić potraw bezpośrednio w garnku.

- Sól należy dodawać do gorącej wody, jednocześnie mieszając.
- Podczas serwowania potrawy gorący garnek należy stawiać na równej i odpornej na wysokie temperatury podkładce.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem należy zagotować w garnku wodę.
- Po użyciu umyć garnek wraz z pokrywką 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. Zalecamy używanie płynu do zmywarek, a w zmywarce wybór programu ekonomicznego z niską temperaturą. Chroni to garnek oraz środowisko naturalne.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchni środków czyszczących, druciaków, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników.
- Zawsze wycierać garnek i pokrywkę do sucha bezpośrednio po umyciu, aby uniknąć powstawania plam.

Imprezowa zupa z dyni

Składniki (dla 20 osób):

3 małe dynie hokkaido
(małe owoce są zwykle
smaczniejsze)

200 g masła

6 dużych cebul

5 ząbków czosnku

3 kawałki świeżego imbiru
wielkości kciuka

8 jabłek lub gruszek (owoce nadają
zupie słodką nutę; w zależności
od upodobań można je ze sobą
mieszać lub częściowo zastąpić
np. obranymi pomarańczami)

1 czubata łyżeczka suszonego chili
(w zależności od upodobania)

1 łyżka proszku curry

1 czubata łyżeczka cynamonu
sól i pieprz

ok. 6 l bulionu warzywnego
(alternatywnie gorąca woda
i niewielka ilość ekologicznego
bulionu w proszku)

2 puszki mleka kokosowego

2 kubeczki śmietany do ubijania

Przyrządzenie:

1. Dynie umyć i przekroić na pół (nie obierać ze skórki). Wyjąć pestki i odciąć ogonek dyni i końcówkę z drugiej strony. Połówki dyni pokroić na kawałki 5 x 5 cm i odłożyć na bok.
 2. Rozgrzać masło w garnku na średnim ogniu. Uwaga: Masło nie może osiągnąć zbyt wysokiej temperatury, ponieważ wówczas szybko się przypali. W międzyczasie obrać cebulę i czosnek, i grubo posiekać. Podsmażyć na roztopionym maśle i zeszklić przez kilka minut.
 3. Obrać imbir (jeśli jest świeży, zazwyczaj nie jest to konieczne) i pokroić go na drobne kawałki. Dodać do cebuli.
 4. Pokrojoną dynię przełożyć do garnka i nieznacznie zwiększyć temperaturę.
 5. Smażyć dynię, mieszając od czasu do czasu; w międzyczasie usunąć gniazda nasienne z owoców i z grubsza posiekać; następnie dodać do dyni w garnku.
 6. Dodać przyprawę i mieszając smażyć przez kolejnych kilka minut.
 7. Zalać wodą lub bulionem warzywnym. Ilość wody względnie bulionu może się nieznacznie różnić w zależności od wielkości dyń. Ważne jest jednak, aby warzywa były całkowicie zanurzone w wodzie/bulionie.
 8. Doprowadzić do wrzenia pod pokrywką, następnie zmniejszyć ogień i gotować na wolnym ogniu przez ok. 20-30 minut. Gdy dynia będzie miękka (sprawdzić za pomocą noża), dodać mleczko kokosowe i śmietanę, a następnie dokładnie rozdrobnić blenderem.
 9. Na koniec ponownie doprowadzić do wrzenia i rozcieńczyć wodą, bulionem lub mlekiem, aby uzyskać bardziej płynną konsystencję (w zależności od ilości dyni i rodzaju miąższu).
- Serwować z posiekaną cebulą siedmioliatką, rozdrobnioną fetą, domowymi grzankami, ziarnami lub twarogiem.

Vážení zákazníci!

Váš nový hrniec je vyrobený z ušľachtilej ocele 18/10 a má hrubé sendvičové dno, ktoré zabezpečuje optimálny prenos tepla.

Hrniec môžete používať na varných doskách plynových, elektrických, indukčných a sklokeramických sporákov.

Váš hrniec je vybavený vnútornou stupnicou a upraveným okrajom na jednoduchšie vylievanie pripravovaného pokrmu.

Želáme vám veľa spokojnosti s týmto výrobkom a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

Používanie



VAROVANIE pred popáleninami/obarením/požiarom

- Hrniec i pokrievka sa počas používania zohrejú a sú veľmi horúce!
Hrnca a pokrievky - **aj držiadiel** - 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:
Pri zohrievaní oleja alebo tuku na hrniec **nepoužívajte pokrievku**.
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.

POZOR - Vecné škody

- Nezohrievajte prázdny hrniec a zabráňte úplnému odpareniu tekutiny. Výsledkom prehriatia môže byť sfarbenie materiálu, ako aj trvalé poškodenie hrnca.
- Pri varení na sklokeramickom sporáku hrniec ukladajte vždy opatrne.
Na zabránenie tvorby škrabancov neposúvajte hrniec po sklokeramickej ploche.



Hrniec sa môže - ako každý hrniec z ušľachtilej ocele - sfarbiť v dôsledku vysokých teplôt. Nie je to chyba materiálu a nie je tým ovplyvnená kvalita ani funkčnosť výrobku.

- Pred použitím dbajte na to, aby boli dno hrnca i varná platňa čisté.
- Úsporu energie dosiahnete výberom varnej platne sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna hrnca. Akonáhle dosiahol hrniec správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň. Doba varenia sa výrazne zníži, ak do hrnca nalejete horúcu vodu.
- Indukčná varná doska musí zodpovedať priemeru dna hrnca. Ak je dno hrnca príliš malé, alebo ak nie je hrniec položený v strede varného poľa, varná doska ho nerozpozná. V závislosti od modelu vášho sporáka môže dôjsť k rôznym chybovým hláseniam.
- Pri používaní indukčných varných dosiek môžete začuť nezvyčajné zvuky, ktoré súvisia s elektromagnetickými vlastnosťami varnej dosky.
- Pri varení a čistení nepoužívajte žiadne ostré ani špicaté predmety, a to ani pri intenzívnom znečistení. Do hrnca používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské náčinie z kovu skracsuje životnosť hrnca a môže rozškrabať jeho povrch. Priamo v hrnci tiež nikdy nič nekrájajte.
- Soľ pridávajte len do horúcej vody za stáleho miešania.
- Pri podávaní jedál postavte hrniec na rovnú a teplovzdornú podložku.

Rady na ošetrovanie

- Pred prvým použitím vyvarite hrniec vodou.
- Po použití umyte hrniec a pokrievku horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou a 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 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.
- Po umytí hrniec a pokrievku zakaždým hneď osušte, aby sa na nich nevytvorili fľaky.

Tekvicová polievka na párty

Prísady (pre 20 osôb):

3 malé tekvice Hokkaido
(chuť malých plodov je zväčša trochu lepšia)

200 g masla

6 veľkých cibulí

5 strúčikov cesnaku

3 kúsky čerstvého zázvoru
o veľkosti palca

8 jablák alebo hrušiek
(ovocie polievku prisladí, podľa chuti môžete pridať oboje, alebo ich čiastočne nahradiť napr. olúpaným pomarančom)

1 kopcovitá ČL sušeného čili
(podľa chuti)

1 PL karí korenia

1 kopcovitá ČL škoric

soľ a korenie

cca 6 l zeleninového vývaru
(alternatívne horúca voda
a trochu instantného biovývaru
z pohára)

2 konzervy kokosového mlieka

2 kelímky smotany

Príprava:

1. Tekvice umyte a so šupkou ich rozrežte na polovice. Odstráňte stred s jadierkami a odrežte stopku a hlúbik. Polovice tekvic nakrájajte na kúsky veľké cca 5 x 5 cm a odložte bokom.
2. V hrnci zohrejte maslo na strednej teplote. Pozor: Nenechajte ho príliš zohriať, maslo potom rýchlo prihorí! Medzitým osušte cibuľu a cesnak a na hrubo ich pokrájajte. Opražte na rozpustenom masle niekoľko minút do sklovita.
3. Príp. osušte zázvor (ak je čerstvý, zvyčajne to nie je potrebné) a nakrájajte ho na drobno. Tiež ho pridajte k cibuli.
4. Pokrájanú tekvicu vložte do hrnca a trochu zvýšte teplotu sporáka.
5. Tekvicu opekajte a príležitostne premiešajte, popritom odstráňte jadrovníky z ovocia a na hrubo ho pokrájajte, potom pridajte k tekvici do hrnca.
6. Pridajte korenie a všetko ešte pár minút za stáleho miešania opekajte.
7. Podlejte podľa chuti vodou alebo zeleninovým vývarom. Množstvo sa môže líšiť v závislosti od veľkosti tekvic. Dôležité je, aby bola zelenina kompletne zaliata tekutinou.
8. So zakrytou pokrievkou krátko privedte do varu, potom znížte teplotu a nechajte variť cca 20 - 30 minút. Keď je tekvica uvarená do mäkkosti (vyskúšajte nožom), pridajte kokosové mlieko a smotanu a tyčovým mixérom na jemno zmixujte.
9. Na záver ešte raz uveďte do varu, a keď si želáte tekutejšiu konzistenciu (tiež v závislosti od množstva tekvice a druhu dužiny ovocia), polievku rozriedte vodou, zeleninovým vývarom alebo mliekom.

Na polievku môžete podľa chuti pridať napr. posekanú jarnú cibuľku, rozdrobený syr feta, vlastnoručne pripravené krutóniky, jadierka alebo cottage cheese.

Kedves Vásárlónk!

Új főzőedénye 18/10-es rozsdamentes acélból készült és szendvicsaljjal rendelkezik, amely optimális hőátvitelt biztosít.

A főzőedényt gáz, elektromos, indukciós és kerámialapos főzőlapon is használhatja.

Az edény belsejében skálázás található, pereme pedig olyan kialakítású, ami megkönnyíti az elkészült ételek kiöntését.

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

A Tchibo csapata

Használat



VIGYÁZAT - égési és forrázási sérülések/tűzveszély

- Az edény és a fedő használat közben felforrósodik!
Az edényt, a fedőt - **és a fogantyúkat is** - csak edényfogó ruhával vagy hasonlóval fogja meg!
- Az edény gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl az edény aljánál.
- Ha az edényben süt, párol vagy olajban süt:
Olaj vagy zsír felforrósítása közben **ne helyezze a fedőt** az edényre.
Ha az edényben forró olaj van, soha ne hagyja felügyelet nélkül!
A forró zsiradék nagyon könnyen meggyulladhat. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő olajat soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha a zsiradék meggyulladna, étolaj és zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.

FIGYELEM - anyagi károk

- Ne melegítse az edényt üresen, óvakodjon a folyadék teljes elpárolgásától. Az edény túlhevülése az anyag elszíneződéséhez, valamint az edény tartós károsodásához vezethet.
- Üvegkerámia főzőlapon mindig óvatosan tegye le az edényt.
Ne tologassa az edényt az üvegkerámia felületen, nehogy karcolások keletkezzenek.



Az edény - mint minden rozsdamentes acél edény - a nagy hő következtében elszíneződhet.
Ez nem jelent anyaghibát, és nem befolyásolja az edény minőségét és funkcióját.

- Használat előtt ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőfelület tiszta legyen.
- Az energiatakarékos főzés érdekében, válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot.
Amikor a főzőedény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokszabályozót kisebb fokozatra állíthatja.
Ha forró vizet tölt az edénybe jelentősen lerövidül a főzési idő.
- Olyan indukciós főzőlapot válasszon, amelynek mérete megegyezik az edény aljának átmérőjével.
Ha a főzőedény alja túl kicsi vagy az edényt nem a főzőlap közepére helyezi, a főzőlap esetlegesen nem érzékeli az edényt. Modelltől függően a tűzhely kijelzőjén esetlegesen hibaüzenet látható.
- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza.
- Főzés és tisztítás közben még erős szennyeződés esetén se használjon éles vagy hegyes tárgyakat.
Az edényben kizárólag fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon.
Fém konyhai segédeszközök csökkentik az edény élettartalmát és megkarcolhatják a zománcozott felületét.
Közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert.
- Forró vízbe csak egyidejűleg történő kevergetés mellett tegyen só-t.
- A forró edényt a tároláshoz mindig egyenes, hőálló alátétre helyezze.

Javaslatok a tisztításhoz

- Az első használat előtt forraljon fel vizet az edényben.
- A használat után tisztítsa meg az edényt forró vízzel, mosogatószerrel és egy puha szivaccsal vagy hasonlóval.
- Az edény és a fedő is tisztítható mosogatógépben, tehát különösen könnyen kezelhető. 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 tisztítószerrel vagy sütőtisztítót.
- A foltok elkerülése érdekében mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra az edényt.

Töklevess bulira

Hozzávalók (20 személy részére):

3 kis hokkaido tök
(a kisebb méretű tökök
általában ízesebbek)
200 g vaj
6 nagy hagyma
5 gerezd fokhagyma
3 hüvelykujj nagyságú
friss gyömbér

8 alma vagy körte
(a gyümölcsök a leves édes ízét
adják, és ízlés szerint keverheti is
őket, vagy megpucolt narancssal
helyettesítheti)
1 púpos tk. szárított csilipaprika
(ízlés szerint)
1 ek. currypor

1 púpos tk. fahéj
só és bors
kb. 6 l zöldségleves alaplé
(esetleg forró vízben feloldott
üveges, bio instant levespor)
2 konzerv kókusztej
2 pohár tejszín

Elkészítés:

1. Mossa meg a tököket, és héjastul vágja félbe. Távolítsa el a magvakat, és alul és felül vágja le a szár maradványát. Darabolja fel a feleket kb. 5 x 5 cm-es darabokra, és tegye félre.
 2. Közepes hőfokon olvassza meg a vaját egy edényben. Figyelem: ne legyen túl forró, mert a vaj könnyen leég! Eközben pucolja meg a hagymát és a fokhagymát, és mindkettőt vágja fel nagyobb darabokra. Pirítsa egy pár percen keresztül az olvasztott vajban, amíg üvegesé válnak.
 3. Szükség esetén hámozza meg a gyömbért (ha friss, akkor ez általában nem szükséges), és vágja fel apró darabokra. Ezt is adja a hagymához.
 4. Tegye a tökdarabokat is az edénybe, és állítsa egy kissé magasabbra a hőfokozatot.
 5. Néha keverje meg a tököket, amíg az megpirul, eközben vágja ki a gyümölcsök magházát, és vágja fel őket nagyobb darabokra; majd tegye az edénybe a tökhöz.
 6. Adja hozzá a fűszereket, és még egy pár percig pirítsa az egészet állandó keverés mellett.
 7. Most öntse hozzá a vizet vagy a zöldség alaplé. A mennyiség a tökök méretétől függően változhat. A legfontosabb, hogy a folyadék teljesen ellepje a zöldséget.
 8. Ráhelyezett fedéllel röviden forralja fel, majd vegye le a hőfokot és főzze további kb. 20-30 percig. Amikor a tök megpuhult (késpróbával ellenőrizze), adja hozzá a kókusztejet és a tejszínt, majd pürésítse egy botmixerrel.
 9. Végül még egyszer forralja fel, és attól függően, hogy mennyire pépesen, illetve folyékonyan szereti (a tök mennyiségétől és a gyümölcshús állagától is függ), hígítsa vízzel, alaplével vagy tejjel.
- A levest megszórhatja mindenfélével, mint például feldarabolt snidlinggel, szétmorzsált fetasajttal, saját készítésű pirított kenyérdarabokkal, magokkal vagy cottage cheese-zel.

Değerli Müşterimiz!

Yeni tencereniz 18/10 paslanmaz çelikten üretilmiş olup, ideal ısı aktarımı sağlayan sandviç taban ile donatılmıştır.

Tencereyi gazlı, elektrikli, endüksiyon ve cam seramik ocaklarda kullanabilirsiniz.

Tencere, pişirilen gıdanın dökülmesini kolaylaştıran bir dökme kenarıyla ve bir iç ölçekleme ile tasarlanmıştır.

Yeni ürününüzü güle kullanın ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım



Yanma/Haslanma/Yangın **UYARISI**

- Tencere ve kapağı kullanım sırasında ısınır!
Tencereyi ve kapağını - **ve kulpları da** -sadece mutfak beziyle vb. tutun!
- Gazlı ocak üzerinde kullanırken gaz alevleri tencere tabanının kenarlarından taşmamalıdır.
- Tencereyi rosto, buğulama veya kızartma için kullanacaksanız:
Sıvı veya katı yağları ısıtırken tencerenin üzerine **kapağı yerleştirmeyin**.
Sıcak yağlı tencereyi asla gözetimsiz bırakmayın!
Sıcak yağ kolayca alev alabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Yanan yağlı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Yağ yangınına, yemek yağı yangınına uygun bir yangın söndürücü ile söndürün.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi

- Tencereyi boşken ısıtmayın ve içindeki sıvının tam olarak buharlaşmasını önleyin. Tencerenin aşırı ısınması, malzemenin renk değiştirmesine ve ayrıca tencerenin kalıcı olarak hasar görmesine neden olabilir.
- Cam seramik pişirme yüzeyi üzerinde kullanım durumunda tencereyi her zaman dikkatli şekilde bırakın.
Çizikleri önlemek amacıyla tencereyi cam seramik yüzey üzerinde itmeyin.



Tencere her paslanmaz çelik tencere gibi yüksek sıcaklıklarda renk değiştirebilir.

Bu durum bir malzeme hatası değildir ve ürünün kalitesini veya fonksiyonunu kısıtlamaz.

- Kullanımdan önce tencere tabanının ve pişirme yüzeyinin temiz olduğundan emin olun.
- Pişirme bölgesini tencere tabanı çapına göre seçerseniz enerji tasarruflu pişirme gerçekleştirebilirsiniz.
Tencere doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düğmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.
Sıcak su doldurmanız halinde pişirme süresi kısalmır.
- İndüksiyon pişirme bölgesi, tencere tabanı çapına uygun şekilde seçilmelidir. Eğer tencere tabanı küçük gelirse ya da tencere, pişirme alanının ortasına yerleştirilmezse, pişirme alanı tarafından algılanamayabilir.
Pişirme alanı modeline göre hata mesajı meydana gelebilir.
- Bir indüksiyon pişirme alanı kullanımında, pişirme alanının elektromanyetik özelliğiyle alakalı olan alışılmadık sesler meydana gelebilir.
- Pişirme ve temizleme sırasında, aşırı kirlenme varsa bile, keskin kenarlı ya da sivri uçlu nesneler 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.
- Tuzu, sadece eş zamanlı karıştırarak sıcak suya ilave edin.
- Sıcak tencereyi servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleştirin.

Bakım önerileri

- Tencereyi ilk kullanımdan önce içine su koyarak kaynatın.
- Tencereyi ve kapağı kullandıktan sonra sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin.
- Tencere ve kapak, bulaşık makinesinde de yıkanabildiği için bakımı özellikle kolaydır.
Önerimiz: Sıvı bulaşık deterjanı kullanın. Düşük sıcaklıklı bir ekonomik yıkama programı seçin. Bu sayede tencerenizi ve çevreyi korumuş olursunuz.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın.
- Lekelerin oluşmasını önlemek için tencereyi ve kapağı temizledikten sonra hemen kurulayın.

Parti kabak çorbası

Malzemeler (20 kişi için):

3 tane küçük Hokkaido kabak
(küçük boylu meyvelerin tadı
çoğu zaman daha iyi olur)
200 gr tereyağı
6 büyük soğan
5 diş sarımsak
3 baş parmak büyüklüğünde
taze zencefil

8 elma veya armut
(Meyve yemeğin tatlı olması için
konulur ve isteğe göre karıştırılabilir
veya kısmen soyulmuş
portakal ile değiştirilebilir)
1 tepeleme tatlı kaşığı kurutulmuş
kırmızı biber (damak zevkine göre)
1 yemek kaşığı köri tozu

1 tepeleme tatlı kaşığı tarçın
tuz ve karabiber
yakl. 6 l sebze suyu
(Alternatif olarak su veya cam
kaptan bir miktar organik toz
bulyon)
2 kutu Hindistan cevizi sütü
2 kap krem şanti

Hazırlanışı:

1. Kabakları yıkayın ve kabuğu ile birlikte ikiye bölün. Çekirdek yatağını çıkarın, alt ve üstteki sapını kesin. Kabak yarılarını yakl. 5 x 5 cm büyüklükte parçalara kesin ve kenara koyun.
2. Tereyağını tencerede orta sıcaklıkta eritin. Dikkat: Fazla ısınmasına izin vermeyin çünkü tereyağı çabuk yanar! Bu sırada soğanları ve sarımsağı soyun ve her ikisini kabaca doğrayın. Erimiş tereyağının içinde kızartın ve birkaç dakika şeffaflaşmalarını bekleyin.
3. Zencefili gerektiğinde soyun (taze ise çoğunlukla gerekli değildir) ve küçük parçalara kesin. Bunları da soğanlara ekleyin.
4. Kesilmiş kabağı tencereye koyun ve ısıyı biraz arttırın.
5. Kabak arada bir karıştırılarak pişerken meyvenin çekirdek yatağını ayıklayın ve kabaca küçük parçalara ayırın. Ardından tenceredeki kabağın üzerine ekleyin.
6. Baharatları ekleyin ve hepsini birkaç dakika karıştırarak kızartın.
7. İsteğe göre üzerine su veya sebze suyu ekleyin. Miktar kabakların büyüklüğüne göre değişebilir. Burada önemli olan meyvelerin tamamen sıvıyla kaplanmasıdır.
8. Kapağı kapalıyken kısaca kaynamasını bekleyin, ardından sıcaklığını kısın ve yakl. 20-30 dakika ağır ateşte pişirin. Kabak yumuşak olana kadar piştikten sonra (bıçakla kontrol edin) Hindistan cevizi sütünü ve kremayı ekleyin ve bir karıştırıcı ile ince püre haline getirin.
9. Son olarak tekrar kaynatın ve isteğe göre daha sıvı bir kıvam için (bu da kabağın miktarını ve meyvenin yapısına bağlıdır) su, et suyu veya süt ile inceltin.

İsteğe göre üzerini, örn. doğranmış taze soğan, rendelenmiş beyaz peynir, evde yapılmış kroton, çekirdek veya süzme peynir ile süsleyebilirsiniz.

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 nás kontaktujte.

W przypadku pytań dotyczących produktów można się z nami skontaktować.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

Ha kérdése lenne a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

Ürün ile ilgili sorularda bize danışın.

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	Filling quantity	Diameter of the base
Référence	Contenance	Diamètre de la base
Číslo výrobku	Objem	Průměr dna
Numer artykułu	Pojemność	Średnica dna
Číslo výrobku	Objem	Priemer dna
Cikkszám	Úrtartalom	Az edény aljának átmérője
Ürün numarası	Dolum miktarı	Taban çap ölçüsü
376 470	~ 14,0 L	Ø ~ 26,0 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topfboden!

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

La référence figure également sur la base de la marmite!

Číslo výrobku najdete na dně hrnce!

Numer artykułu można znaleźć również na dnie garnka!

Číslo výrobku nájdete tiež na spodnej strane hrnca!

A cikkszám az edény alján is megtalálható!

Ürün numaralarını tencere tabanında da bulabilirsiniz!



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