



Edelstahl-Kochtopf-Set

Stainless Steel Pot Set

Jeu de marmites en acier inoxydable

Sada hrnců z ušlechtilé oceli

Zestaw garnków ze stali nierdzewnej

Súprava hrncov z ušľachtilej ocele

Nemesacél főzőedény készlet

Paslanmaz çelik tencere seti

(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

Ihre neuen Kochtöpfe sind aus Edelstahl 18/10 gefertigt und mit einem gekapselten Sandwichboden ausgestattet, der eine optimale Hitzeübertragung gewährleistet.

Sie können die Kochtöpfe auf Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochfeldern verwenden. Sie sind backofengeeignet bis max. 150 °C.

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

Ihr Tchibo Team

Gebrauch



WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

- 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: Setzen Sie beim Erhitzen von Öl oder Fett **keinen Deckel** auf den Kochtopf. 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.
- Wenn beim Kochen verstärkt Dampf zwischen Topf und Deckel entweicht, regeln Sie den Herd auf eine kleine Stufe herunter. Verbrühungsgefahr!
- Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

VORSICHT - Sachschaden durch Überhitzen

- Erwärmen Sie den Kochtopf nicht in leerem Zustand, vermeiden Sie ein restloses Verdampfen der Flüssigkeit und stellen Sie den Kochtopf nicht bei Temperaturen über 150 °C in den Backofen. Ein Überhitzen des Kochtopfes kann zu einer Verfärbung des Materials sowie zu dauerhaften Beschädigungen am Kochtopf führen.



Der Kochtopf kann sich - wie jeder Edelstahl-Kochtopf - durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Kochtopfs.

- Ein Induktionskochfeld muss passend zum Durchmesser des Topfbodens gewählt werden. Wenn der Topfboden zu klein ist oder der Topf nicht mittig auf dem Kochfeld steht, wird er vom Kochfeld evtl. nicht erkannt. Je nach Herdmodell kommt es ggf. zu einer Fehlermeldung.
- Bei Verwendung auf einem Induktionskochfeld können ungewohnte Geräusche entstehen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Kochstelle zurückzuführen sind.
- 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.
- Lassen Sie den Topfboden vor der Verwendung immer gut trocknen, da es sonst zu Knistergeräuschen beim Erhitzen kommen kann.

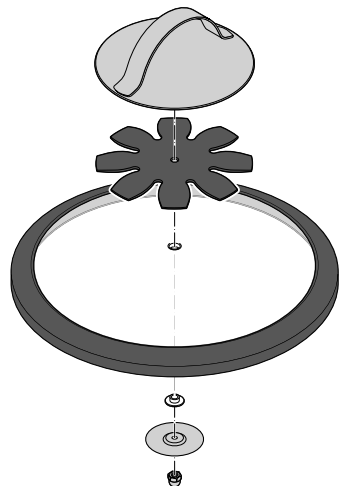
- Töpfe können durch starkes Bewegen auf dem Kochfeld Spuren hinterlassen. Vermeiden Sie ein übermäßiges Bewegen des Topfes.
- Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens wählen. Sobald der Topf die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Herd auf eine kleine Stufe herunterstellen.
- 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 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.
- Der Glasdeckel aus Sicherheitsglas ist durch seinen Silikonrand geschützt. Handhaben Sie den Glasdeckel trotzdem 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. Entfernen Sie den Silikonrand nicht.
- 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.
- Reinigen Sie den Topf nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
- Kochtopf 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.
- Zum gründlichen Reinigen können Sie den Griff vom Deckel abschrauben (siehe Abbildung). Lassen Sie vor dem erneuten Zusammenbau alle Teile gut trocknen.
- Trocknen Sie den Topf nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.



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

You can use the pots on gas, electric, induction and glass ceramic hobs. They can also be used in ovens up to a maximum temperature of max. 150°C.

We hope you enjoy using this product. Bon appétit!

Your Tchibo Team

Use



WARNING - risk of burns/fire

- 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: **Do not use a lid** when heating oil or fat in the pot. 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.
- If an increasing amount of steam escapes between the pot and lid during cooking, turn down the hob to a lower heat. Risk of scalding!
- Leave the pot to cool down completely before cleaning it.

CAUTION - material damage due to overheating

- Avoid heating the pot when it is empty or letting the pot boil dry, and do not use the pot in the oven at temperatures higher than 150°C. Overheating the pot can result in discolouration and permanent damage to the pot.



The pot may - like all stainless steel cookware - become discoloured at high temperatures.

This does not indicate a fault in the material, nor does it impair the pot's quality or function.

- On an induction hob, select a hot-plate which matches the diameter of the base of the pot. If the base of the pot is too small or if the pot is not placed in the middle of the hotplate, it may not be recognised by the hob. Depending on the make of the hob, this may elicit an error message.
- You may hear unusual noises if you use this pot on an induction hob; these are due to the electro-magnetic fields created by the hob.
- 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.
- Always allow the base of the pot to dry completely before use, as otherwise crackling noises may be produced while heating.

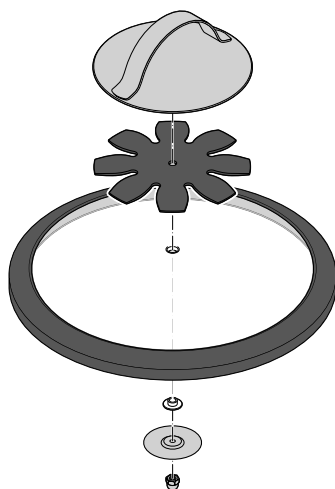
- Pots can leave marks on the cooking surface through forceful movements. Try not to move the pot around too much.
- You can save energy when cooking by choosing the hob ring that matches the diameter of the base of your pot. As soon as the pot has reached the right temperature, you can turn the hob down to a lower setting.
- Do not use sharp or pointed implements 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.

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.
- The glass lid is made from safety glass and protected by its silicone ring. Nevertheless, 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. Do not remove the silicone ring.
- 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.
- After use, clean the pot with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or something similar.
- 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 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.
- For thorough cleaning, the handle can be unscrewed and removed from the lid (see illustration). Allow all parts to dry completely before assembling the lid again.
- Always dry the pot immediately after use to avoid marks and smears.



Chère cliente, cher client!

fr

Vos nouvelles marmites en acier inoxydable 18/10 sont équipées d'un triple fond encapsulé assurant une transmission de chaleur optimale.

Les marmites peuvent s'utiliser sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction ou vitrocéramiques, ainsi qu'au four jusqu'à +150 °C max.

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

L'équipe Tchibo

Utilisation



AVERTISSEMENT: risque de brûlures/d'incendie

- Lors de la cuisson, la marmite devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la marmite, les poignées et les couvercles!
- 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 faire revenir, mijoter 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. 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.
- Si beaucoup de vapeur s'échappe entre la marmite et le couvercle pendant la cuisson, baissez le feu à un niveau plus faible. Risque de brûlure!
- Laissez la marmite refroidir complètement avant de la nettoyer.

PRUDENCE: risque de détérioration en cas de surchauffe

- Ne chauffez pas la marmite à vide et évitez de faire s'évaporer tout le liquide. N'utilisez pas la marmite au four à des températures supérieures à 150 °C. Une surchauffe risquerait d'altérer la couleur du matériau et d'entraîner des dommages irréversibles sur la marmite.



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 la marmite.

- 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 à induction peut produire des bruits inhabituels liés aux propriétés électromagnétiques de la plaque.
- Avant utilisation, assurez-vous que la base de la marmite 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 marmite dessus.

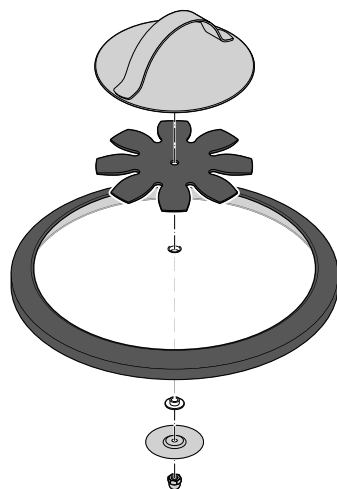
- Séchez toujours bien la base de la marmite avant l'utilisation afin d'éviter les crépitements pendant la chauffe.
- Les marmites peuvent laisser des traces sur la table de cuisson lorsqu'on les déplace trop brusquement. Manipulez-les donc avec précaution.
- Faites des économies d'énergie en sélectionnant la plaque de cuisson en fonction du diamètre de la base de la marmite. Dès que la marmite a atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'intensité du feu et poursuivre la cuisson à feu doux.
- 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.

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 marmite peuvent provoquer des projections d'huile, voire des jets de vapeur.
- Le couvercle en verre trempé est protégé par un bord en silicone. Manipulez toutefois 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. N'enlevez pas le bord en silicone.
- 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 marmite.
- 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 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 marmites 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.
- Démontez la poignée du couvercle pour un nettoyage plus soigneux (voir illustration). Laissez bien sécher toutes les pièces avant de les remonter.
- Séchez la marmite tout de suite après le nettoyage pour éviter la formation de taches.



Vaše nové hrnce jsou vyrobeny z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli 18/10 a jsou vybaveny zapouzdřeným sendvičovým dnem, které zajišťuje optimální přenos tepla.

Hrnce můžete používat na plynových, elektrických, indukčních a sklokeramických plotnách. Jsou vhodné pro pečení v troubě do max. 150 °C.

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

Váš tým Tchibo

Použití



VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Hrnec je během používání horký! Dotýkejte se hrnce, uch 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: Při zahřívání oleje nebo tuku **nepokládejte** na hrnec **poklici**. 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.
- Jestliže při vaření mezi hrncem a poklicí uniká velké množství páry, zregulujte příkon tepla na nižší stupeň. Nebezpečí opaření!
- Než začnete hrnec čistit, nechte ho zcela vychladnout.

POZOR na věcné škody v důsledku přehřátí

- Hrnec nezahřívejte, pokud je prázdný, zabraňte úplnému vypaření tekutiny a hrnec nestavte do pečicí trouby, pokud je nastavená na teplotu vyšší než 150 °C. Přehřátí může vést k zabarvení materiálu a trvalému poškození hrnce.



Hrnec se může - jako každý hrnec z ušlechtilé oceli - v důsledku vysokých teplot zabarvit. To není chyba materiálu a nemá to vliv na kvalitu a funkci hrnce.

- Indukční plotýnku je nutno zvolit podle průměru dna hrnce. Pokud je dno hrnce příliš malé nebo hrnec nestojí uprostřed varné desky, nebude jí případně rozpoznán. Podle typu sporáku může případně dojít k chybovému hlášení.
- Při používání hrnců na indukční plotýnce mohou vznikat nezvyklé zvuky, které mají svůj původ v elektromagnetických vlastnostech varné desky.
- Před použitím dbejte na to, aby dno hrnce a varná deska byly čisté. Pokud se pod dno hrnce dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškrábání.
- Dno hrnce nechte před začátkem používání vždy dobře uschnout, protože jinak může docházet k praskavým zvukům během zahřívání hrnce.
- Hrnce mohou silným pohybováním zanechat stopy na varné desce. Vyvarujte se přílišného pohybování hrnce.

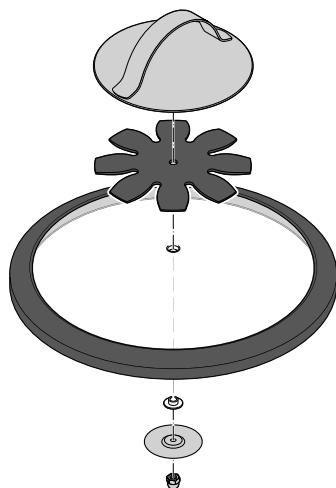
- Při vaření budete šetřit energií, pokud zvolíte plotýnku odpovídající průměru dna hrnce. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, můžete sporák nastavit na nižší stupeň.
- Při vaření a umývání hrnce nepoužívejte žádné ostré ani špičaté předměty, a to ani při silném znečištění. Uvnitř hrnce používejte výhradně kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost hrnce a může poškrábat jeho povrch. Přímo v hrnci také nic nekrájíte.
- 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 poklice dbejte na to, že zkondenzovaná voda, která z ní kape dolů, může vést ke stříkání oleje nebo případně k ucházení páry.
- Skleněná poklice z bezpečnostního skla je chráněna svým silikonovým okrajem. Se skleněnou poklicí přesto zacházejte opatrně, abyste zabránili škodám způsobeným tvrdými nárazy apod. Vyvarujte se prudkého zchlazení skleněné poklice studenou vodou (teplotní šok). Skleněnou poklici nepoužívejte, pokud jsou na ní vidět škrábance nebo praskliny, protože by mohla prasknout úplně. Silikonový okraj neodstraňujte.
- Šroubek na úchytu poklice se může během používání časem uvolnit. V případě potřeby šroubek opět dotáhněte rukou vhodným šroubovákem.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím vyvařte hrnec vodou.
- Po použití hrnec 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 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.
- K důkladnému vyčištění můžete šroubek na úchytu poklice odšroubovat (viz obrázek). Před opětovným smontováním nechte všechny díly dobře uschnout.
- Po umytí hrnec vždy ihned utřete, aby se na něm nevytvořily skvrny.



Państwa nowe garnki są wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 i wyposażone w wielowarstwowe dno kapsułowe typu „sandwich”, które gwarantuje optymalne przewodzenie ciepła.

Garnki mogą być używane na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych oraz na kuchenkach z płytami ceramicznymi. Nadają się do używania w piekarniku w temperaturze maksymalnie 150°C.

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

Zespół Tchibo

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

- Podczas użycia garnek nagrzewa się do wysokich temperatur! Garnka, a także uchwyty oraz pokrywki dotykać wyłącznie przez łapki do garneków 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: W przypadku podgrzewania oleju lub innego tłuszczu **nie wolno nakładać pokrywki** na garnek. 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 oleju i tłuszczu spożywczych.
- Jeżeli podczas gotowania spod pokrywki wydostaje się bardzo dużo pary, należy ustawić na kuchence mniejszy płomień / niższy stopień grzania. Niebezpieczeństwo oparzenia!
- Przed umyciem garnka pozostawić go do ostygnięcia.

UWAGA - szkody materialne spowodowane przegrzaniem

- Nigdy nie nagrzewać pustego garnka, unikać całkowitego odparowania cieczy z gotowanej potrawy i nie wstawiać garnka do piekarnika nagrzanego do temperatury przekraczającej 150°C. Przegrzanie garnka może doprowadzić do przebarwienia jego materiału, a także do jego trwałego uszkodzenia.



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

- Pole grzejne indukcyjnej płyty kuchennej musi zostać dobrane odpowiednio do średnicy dna garnka. Jeśli dno garnka jest zbyt małe lub jeśli garnek nie zostanie ustawiony pośrodku pola grzejnego, może nie zostać rozpoznany przez pole grzejne. W zależności od modelu płyty kuchennej może wówczas zostać wygenerowany komunikat o błędzie.
- Podczas używania patelni na indukcyjnej płycie kuchennej mogą pojawić się nietypowe odgłosy, których powstanie związane jest z elektromagnetycznymi właściwościami płyty kuchennej.
- Przed użyciem upewnić się, że dno garnka oraz płyta kuchenna są czyste. Sól, cukier lub ziarna psianki, pozostałe np. po czyszczeniu warzyw, mogą powodować zarysowania zwłaszcza na kuchenkach z płytami ceramicznymi, jeżeli dostaną się pod spód garnka.
- Przed użyciem dno garnka należy zawsze dobrze osuszyć, ponieważ w przeciwnym razie podczas nagrzewania mogą pojawić się odgłosy trzaskania.

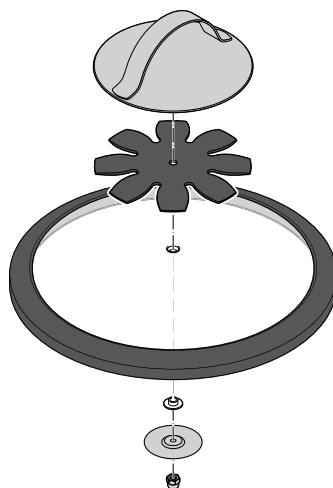
- Gwałtowne przesuwanie garnków po powierzchni ceramicznej może spowodować pozostawienie śladów. Należy unikać zbyt częstego przesuwania garnka.
- Aby gotować energooszczędnie, należy dobrać średnicę pola grzejnego płyty kuchennej odpowiednio do średnicy garnka. Gdy tylko garnek osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić na kuchence mały płomień / niski stopień grzania.
- 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 płaskiej i odpornej na wysokie temperatury podkładce.

Na temat używania szklanej pokrywki

- Podczas unoszenia pokrywki należy pamiętać o tym, że kapiące kropliny mogą spowodować pryskanie oleju lub ewentualnie wydzielanie pary.
- Szklana pokrywka wykonana jest ze szkła bezpiecznego i zabezpieczona silikonowym pierścieniem. 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. Nie usuwać silikonowego pierścienia.
- Z czasem śruba uchwytu pokrywki może się poluzować. W razie konieczności dokręcić śrubę przy użyciu odpowiedniego śrubokręta.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem należy zagotować w garnku wodę.
- 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. 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.
- W celu dokładniejszego wyczyszczenia można odkręcić uchwyt od pokrywki (zgodnie z rysunkiem). Wszystkie części powinny dokładnie wyschnąć przed ponownym montażem.
- Zawsze wycierać garnek do sucha zaraz po umyciu, aby uniknąć powstawania plam.



Vaše nové hrnce sú vyrobené z ušľachtilej ocele 18/10 a majú extra hrubé sendvičové dno, ktoré zabezpečuje optimálny prenos tepla.

Hrnce môžete používať na varných doskách plynových, elektrických, indukčných a sklokeramických sporákov. Sú vhodné aj na použitie v rúre na pečenie do max. 150 °C.

Želáme vám veľa spokojnosti s týmto výrobkom a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

Používanie



VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Hrnec 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: Pri zohrievaní oleja alebo tuku **nenasadzujte na hrniec pokrievku**. Nikdy nenechávajte hrniec s horúcim tukom bez dozoru. Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Inak hrozí nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.
- Keď bude pri varení medzi hrncom a pokrievkou unikať veľké množstvo pary, prepnite sporák na nižší stupeň. Nebezpečenstvo obarenia!
- Pred čistením nechajte hrniec úplne vychladnúť.

POZOR - Vecné škody pri prehriatí

- Neohrievajte hrniec v prázdnom stave, zabráňte bežvyškovému odpareniu tekutiny a nestavajte hrniec do rúry na pečenie pri teplotách nad 150 °C. Výsledkom prehriatia môže byť sfarbenie materiálu, ako aj trvalé poškodenie hrnca.



Hrnec sa môže - ako každý hrniec z ušľachtilej ocele - vplyvom vysokých teplôt sfarbiť. Nejde o chybu materiálu a sfarbenie nemá vplyv na kvalitu a funkčnosť hrnca.

- 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 môžu vzniknúť nezvyčajné zvuky, ktoré súvisia s elektromagnetickými vlnnosťami varnej dosky.
- 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.
- Pred použitím nechajte dno hrnca dobre vyschnúť. Inak môže dôjsť k vzniku rôznych zvukov pri zohrievaní.

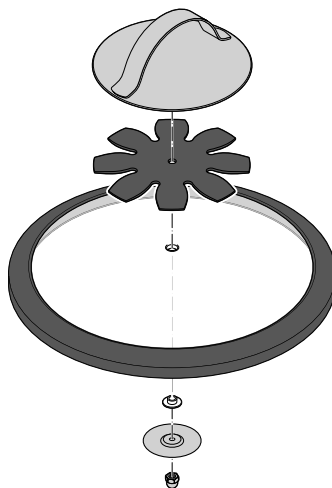
- Intenzívne pohyby hrnca po varnej doske môžu zanechať stopy. Zabráňte nadmernému hýbaniu s hrncom.
- Úsporu energie dosiahnete výberom platničky sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna hrnca. Akonáhle dosiahol hrniec správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.
- Pri varení a čistení 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 skrakuje 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 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.
- Silikónová pokrievka z bezpečnostného skla je chránená silikónovým okrajom. So sklenenou pokrievku zaobchádzajte napriek tomu 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 rozbitiu sklenenej pokrievky. Neodstraňujte silikónový okraj.
- Skrutka držadla na pokrievke sa používaním môže časom uvoľniť. V prípade potreby skrutku dotiahnite silou ruky vhodným skrutkovačom.

Rady na ošetrovanie

- Pred prvým použitím vyvarujte hrniec vodou.
- Po použití umyte hrniec horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou a pod.
- Hrnec a pokrievku môžete čistiť aj v umývačke riadu, ich ošetrovanie je teda veľmi jednoduché.
Naše odporúčanie: Používajte do umývačky riadu tekutý čistiaci prostriedok. Voľte úsporný program s nízkou teplotou. Chráňte 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.
- Na dôkladné vyčistenie môžete držadlo pokrievky odskrutkovať (viď obrázok). Pred opätovným zložením nechajte všetky diely dobre vyschnúť.
- Po umytí hrniec zakaždým hneď osušte, aby sa na ňom nevytvorili fláky.



Új főzőedényei 18/10-es nemesacélból készültek és szendvics-alijjal rendelkeznek, amely biztosítja az optimális hőátvitelt.

A főzőedényeket gáz-, elektromos, indukciós és üvegkerámia-főzőlapon is használhatja. Az edény max. 150 °C-ig sütőben is használható.

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

A Tchibo csapata

Használat



VIGYÁZAT - égési sérülések/tűzveszély

- 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: Olaj vagy zsír felforrósítása közben **ne helyezze a fedőt** az edényre. Az edényben lévő forró olajat soha ne hagyja felügyelet nélkül. A forró zsiradék könnyen meggyullad. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha az olaj meggyulladna, az eloltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
- Ha főzés közben több gőz szökik ki az edény és a fedő között, akkor kapcsolja le a tűzhelyet alacsony fokozatra. Forrázásveszély!
- Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni az edényt.

FIGYELEM - anyagi károk túlhevítés következtében

- Ne melegítse az edényt üresen, óvakodjon a folyadék teljes elpárolgásától és 150 °C feletti hőmérséklet esetén ne tegye az edényt a sütőbe. A főzőedény túlhevülése az anyag elszíneződéséhez, valamint az edény tartós károsodásához vezethet.



Az edény - mint minden nemesacél edény - a nagy hő következtében elszíneződhet.

Ez nem jelent anyaghibát, és nem befolyásolja az edény minőségét és funkcióját.

- Olyan indukciós főzőlapot válasszon, amelynek mérete megegyezik a főzőedény aljának átmérőjével. Ha a főzőedény alja túl kicsi, vagy nem a főzőlap közepére helyezi, a főzőlap esetlegesen nem érzékeli a főzőedényt. Modelltől függően a tűzhely kijelzőjén esetlegesen hibaüzenet látható.
- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza.
- 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 főzőedény alja kerülnek.
- Használat előtt mindig hagyja jól megszáradni a főzőedény alját, különben felmelegítés közben pattogó hang hallatszódhat.

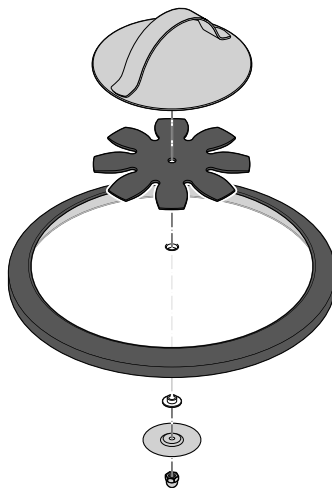
- A főzőedény erős mozgatás során nyomot hagyhatnak a főzőfelületen. Kerülje a főzőedény túlzott mozgatását.
- Az energiatakarékos főzés érdekében, válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.
- Főzés és tisztítás közben még erős szennyeződés esetén sem szabad használni éles vagy hegyes tárgyat. Az edényhez csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök megkarcolják az edény felületét és csökkentik az élettartalmát. Közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert.
- Forró vízbe csak egyidejű kevergetés mellett tegyen sót.
- A forró edényt tálaláskor mindig egyenes, hőálló alátétre helyezze.

Az üvegfedő használata

- Ne feledje, hogy a fedő felemelésekor a lecsepegő kondenzvíz következtében a zsiradék fröccsenhet ki, vagy esetleg gőz távozhat az edényből.
- A biztonsági üvegből készült üvegfedőt egy szilikonperem védi. Az üvegfedővel ennek ellenére óvatosan bántson, hogy elkerülje az erős ütdésekől vagy hasonló sérülésekből keletkező károkat. Ne hűtse le az üvegfedőt hirtelen hideg vízzel (sokkolás). Az erősen megkarcolódott vagy megrepedt fedő nem használható, mivel eltörhet. Ne távolítsa el a szilikonperemet.
- 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.
- Használat után forró vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal tisztítsa meg az edényt.
- A főzőedény és a fedő 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.
- Az alapos tisztítás érdekében lecsavarozhatja a fogantyút a fedélről (lásd az ábrát). Összeszerelés előtt hagyja jól megszáradni az összes részt.
- A foltok elkerülése érdekében mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra az edényt.



Değerli Müşterimiz!

tr

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

Tencereleri gazlı, elektrikli, endüksiyon ve cam seramik ocaklarda kullanabilirsiniz .
Tencereler maks. 150 °C'ye kadar sıcaklıkta fırında kullanılabilir.

Yeni ürününüzü güle kullanın ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım



Yanma/yangın UYARISI

- 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 rosto, buğulama veya kızartma için kullanacaksanız: Sıvı veya katı yağları ısıtırken tencerenin üzerine **kapağı yerleştirmeyin**. 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.
- Pişirme sırasında tencere ile kapak arasında fazla buhar çıkarsa ocağın altını kısın. Haşlanma riski!
- Tencereyi temizlemeden önce gerekirse tamamen soğumaya bırakın.

DİKKAT - Aşırı ısınmadan dolayı maddi hasar

- Tencereyi içi boş haldeyken ısıtmayın, içindeki sıvının tamamen buharlaşmasını önleyin ve tencereyi 150 °C üzerindeki bir fırına yerleştirmeyin. Tencerenin aşırı ısınması, malzemenin renk değiştirmesine ve ayrıca tencerenin kalıcı olarak hasar görmesine neden olabilir.



Tencere (her çelik tencere gibi), yüksek sıcaklıklardan dolayı renk değiştirebilir. Bu bir malzeme hatası değildir ve tencerenin kalitesini ve fonksiyonunu etkilemez.

- İndüksiyonlu ocaklarda, tencere tabanının çapına uygun bir pişirme alanı seçilmelidir. Eğer tencere tabanı küçük gelirse ya da tencere, ocağın ortasına yerleştirilmezse tencere, pişirme alanı tarafından algılanamayabilir. Ocağın modeline göre bir hata mesajı görüntülenebilir.
- İndüksiyonlu bir ocakta kullandığınızda, ocağın elektromanyetik özelliğinden kaynaklanan alışılmamış sesler meydana gelebilir.
- 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.
- Kullanmadan önce tencere tabanını her zaman iyice kurutun, aksi takdirde ısıtırken çatırdama sesleri meydana gelebilir.

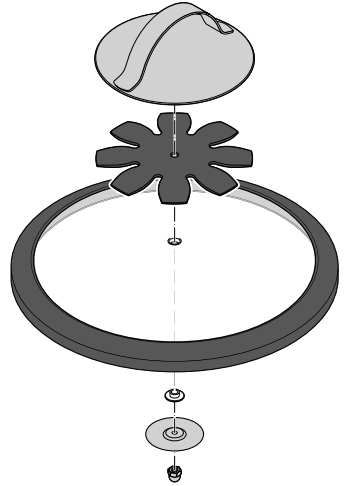
- Tencereler pişirme yüzeyi üzerinde sert hareket ettirildiklerinde iz bırakabilir. Tencereyi aşırı hareket ettirmekten kaçının.
- Enerji tasarrufu için tencere tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Tencere doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düğmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.
- 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.
- Sıcak suya tuz eklerken mutlaka tencereyi karıştırın.
- Sıcak tencereyi servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleştirin.

Cam kapağın kullanımı

- Kapağı kaldırırken su damlacıklarının tavaya düşmesi sonucu yağların sıçrayabileceğini veya buhar çıkabileceğini unutmayın.
- Güvenlikli camdan üretilmiş cam kapağın kenarları silikon ile korunur. Sert darbeler vb. sonucu kapağa hasar vermemek için cam kapağı kullanırken yine de dikkatli olun. Cam kapağın soğuk su nedeniyle çok hızlı şekilde soğumasını önleyin (termosok). Üzerinde çizikler veya çatlaklar olan cam kapağı kullanmayın, aksi halde cam kapak kırılabilir. Silikon kenarı çıkarmayın.
- Kapaktaki civatalar zamanla gevşeyebilir. Gerekirse civatayı uygun bir tornavidayla iyice sıkıştırın.

Bakım önerileri

- Tencereyi ilk kullanımdan önce içine su koyarak kaynatın.
- Tencereyi kullandıktan sonra 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 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.
- Derinlemesine temizlik için kapaktaki kulpu sökebilirsiniz (bkz. resim). Tüm parçaları tekrar birleştirmeden önce iyice kurutun.
- Lekelerin oluşmasını önlemek için tencereyi temizledikten sonra hemen kurulayın.



Artikelnummer Product number Référence Číslo výrobku Numer artykułu Číslo výrobku Cikkszám Ürün numarası	Topfdurchmesser Diameter of the pot Diamètre de la marmite Průměr hrnce Średnica garnka Priemer hrnca Edény átmérője Tencere çapı	Füllmenge Capacity Contenance Plnicí množství Pojemność Objem Úrtartalom Dolum miktarı	Bodendurchmesser Diameter of the base Diamètre de la base Průměr dna Średnica dna Priemer dna Az edény aljának átmérője Taban çap ölçüsü
618 665	Ø ~ 16 cm	~ 2 L	Ø ~ 13,3 cm
	Ø ~ 20 cm	~ 4 L	Ø ~ 17,4 cm
	Ø ~ 24 cm	~ 6 L	Ø ~ 21,4 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 najdete tiež na spodnej strane hrnca!

A cikkszám az edény alján is megtalálható!

Ürün numaralarını tencere tabanında da bulabilirsiniz!

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



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

Artikelnummer | Product number | Référéce | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 618 665
