



Profi-Edelstahl-Töpfe

Professional Stainless Steel Pots

Marmites professionnelles en inox

Profesionální nerez hrnce

Profesjonalne garnki ze stali nierdzewnej

Profesionálne hrnce z ušľachtilej ocele

Professzionális nemesacél edények

Profesyonel paslanmaz çelik tencereler

(de) Produktinformation

(en) Product information

(fr) Fiche produit

(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacja o produkcie

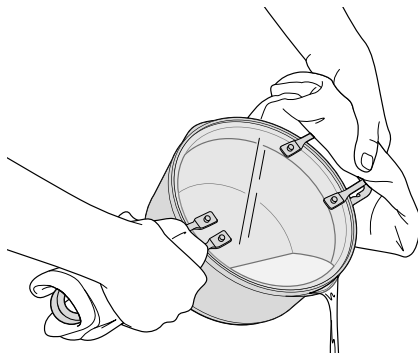
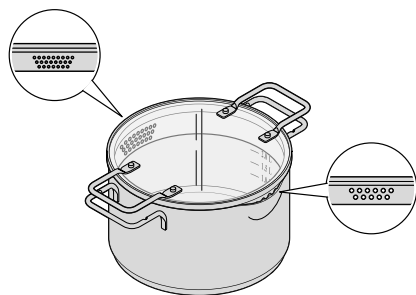
(sk) Informácia o výrobku

(hu) Termékismertető

(tr) Ürün bilgisi



Wichtige Hinweise | Important information | Remarques importantes | Důležitá



(de) Sie können das Kochwasser durch die feineren oder durch die größeren Ausgieß-Perforierungen abgießen. **Halten Sie Topf und Deckel auf beiden Seiten an den Griffen fest**, damit der Deckel nicht versehentlich aus dem Topf rutscht. Verbrühungsgefahr! Verwenden Sie ggf. Topflappen o.Ä.

(en) You can either pour the water out through the fine or the large perforations. **Hold the pot and lid firmly by the handles on both sides** to prevent the lid from sliding off the pot accidentally. There is a risk of scalding! Use oven gloves or something similar if necessary.

(fr) Vous pouvez verser l'eau de cuisson par les petites ou les grandes perforations d'évacuation. **Tenez fermement la marmite et le couvercle des deux côtés au niveau des poignées** pour éviter que le couvercle ne glisse de la marmite par inadvertance. Risque de brûlure! Le cas échéant, utilisez des maniques ou similaires.

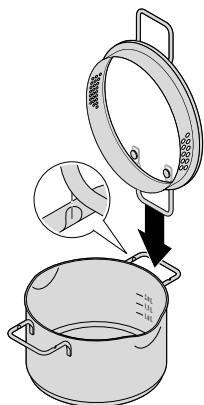
(cs) Vařící vodu můžete vylévat drobnými nebo většími odtokovými otvory. **Uchopte hrnec a poklici pevně na obou stranách za úchyty**, aby poklice nedopatřením z hrnce nesklouzla. Nebezpečí opaření! Používejte chňapky apod.

(pl) wodę po gotowaniu można odcedzić przez drobniejsze lub grubsze otwory wylotowe. Aby zapobiec przypadkowemu zsunięciu się pokrywki z garnka, **należy trzymać garnek i pokrywkę za uchwyty po obu stronach**. Niebezpieczeństwo poparzenia! W razie potrzeby używać łapek do garnków itp.

(sk) Varenú vodu môžete zliať cez jemnejšie alebo hrubšie perforovanú výlevku. **Hrniec a pokrievku podržte na oboch stranách pevne za držadlá**, aby sa pokrievka nemohla nedopatrením zosunúť z hrnca. Nebezpečenstvo obarenia! Použite príp. chňapky a pod.

(hu) A főzővizet leöntheti a kisebb vagy nagyobb lyukméretű szűrőnyíláson át is. **Tartsa meg biztosan az edényt és a fedőt mindkét oldalon a fogantyúknál fogva**, nehogy a fedő véletlenül lecsússzon az edényről. Forrázási sérülések veszélye! Szükség esetén használjon edényfogót vagy hasonlót.

(tr) Pişirme suyunu ince veya kalın dökme deliklerinden dökebilirsiniz. **Tencereyi ve kapağı kulbun her iki yanından sıkıca tutun**, bu sayede kapak yanlışlıkla tencereden kaymaz. Haşlanma tehlikesi! Gerekirse fırın eldiveni vb. kullanın.



(de) Der Deckel kann senkrecht im Topfgriff eingehakt werden. Dabei muss der Deckelgriff korrekt in den kleinen Kerben im Topfgriff sitzen.

(en) The lid can be hooked vertically into the pot handle. In doing so, the lid handle must be positioned correctly in the small notches in the lid handle.

(fr) Vous pouvez accrocher le couvercle à la verticale dans la poignée de la marmite. Pour ce faire, veillez à ce que la poignée du couvercle soit bien en place dans les petites encoches de la poignée de la marmite.

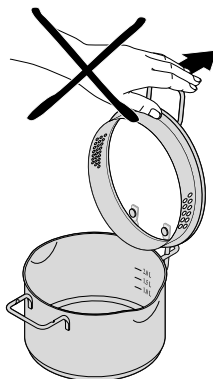
(cs) Poklici lze svisle zaháknout za úchyt. Přitom je důležité, aby úchyt poklice přesně pasoval do vroubků.

(pl) Pokrywkę można zaczepić pionowo o uchwyt garnka. Uchwyt pokrywki musi być przy tym prawidłowo osadzony w małych wgłębieniach w uchwycie garnka.

(sk) Pokrievku je možné vo zvislej polohe zaháknuť v rukováti hrnca. Držadlo pokrievky pritom musí správne zapadnúť do malých zárezov držadla hrnca.

(hu) A fedőt függőlegesen be lehet akasztani az edény fogantyújába. Ekkor a fedő fogantyújának pontosan az edény fogantyúján található kis barázdákban kell lennie.

(tr) Kapak, tencerenin kulbuna dikey şekilde takılabilir. Kapak kulbu, tencere kulbundaki küçük çentiklere doğru şekilde oturmaktadır.



(de) Kipp-/Verbrühungsgefahr!

Der senkrecht eingehakte Deckel kann als Hebel wirken, sodass der Topf selbst in befülltem Zustand leicht umgerissen werden kann. Halten Sie insbesondere Kleinkinder davon fern.

(en) Risk of spillage/scalds!

When hooked in vertically, the lid can act as a lever, allowing the pot itself to be turned over easily even when full. Keep infants in particular away from the pot.

(fr) Risque de basculement/brûlure!

Une fois inséré à la verticale, le couvercle peut faire levier et la marmite, même remplie, peut être renversée. Aussi, tenez l'article hors de portée des enfants en bas âge en particulier.

(cs) Nebezpečí převržení/opaření!

Svisle zaháknutá poklice může fungovat jako páka, takže se i dokonce plný hrnec může snadno převrátit. Z tohoto důvodu udržujte hrnec mimo dosah malých dětí.

(pl)

Niebezpieczeństwo przewrócenia i oparzeń!

Pionowo zaczepiona pokrywka może działać jak dźwignia, co oznacza, że garnek można łatwo przewrócić, nawet gdy jest pełny. Z tego powodu zwłaszcza małe dzieci nie mogą mieć do niego dostępu.

(sk) Nebezpečenstvo prevrátenia/obarenia!

Zvisle zaháknutá pokrievka môže pôsobiť ako páka, takže aj naplnený hrniec sa môže ľahko prevrátiť. Obzvlášť malé deti udržujte mimo dosahu hrnca.

(hu) Elborulás/forrázási sérülések veszélye!

A függőlegesen beakasztott fedő karként működhet, így az edény még megtöltött állapotában is könnyedén felborítható. Különösen a kisgyermeket tartsa távol a terméktől.

(tr) Devrilme/haşlanma tehlikesi!

Dikey olarak takılan kapak kol benzeri bir etki yapabilir, böylece tencere doldurulduğunda dahi kolayca düşebilir. Özellikle küçük çocukları üründen uzak tutun.

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neuen Profi-Edelstahl-Kochtöpfe sind aus Edelstahl 18/10 gefertigt und mit einem mehrschichtigen Sandwichboden ausgestattet, der eine optimale Hitzeübertragung gewährleistet. Sie können die Kochtöpfe auf Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochfeldern verwenden.

Sie sind backofengeeignet bis max. 180 °C.

Die Töpfe sind jeweils mit einer Innenskalisierung versehen und haben 2 seitliche Ausgießnasen. Dank der 2 unterschiedlich großen Ausgieß-Perforierungen in den Glasdeckeln ist so ein komfortables Abgießen möglich. Die Glasdeckel können senkrecht in den Topfgriffen eingehakt werden, so dass das Kochfeld sauber bleibt.

Bei Nichtgebrauch lassen sich die Töpfe platzsparend ineinander stellen.

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

Ihr Tchibo Team

Gebrauch



WARNUNG vor Verbrennungen/Verbrühungen/Brand

- Die Kochtöpfe und Glasdeckel werden während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie die Kochtöpfe und Glasdeckel - **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 einen 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.
- Die Glasdeckel haben einen breiten Edelstahl-Steckrand, der tief in den jeweiligen Topf hineinragt. **Überschreiten Sie daher beim Wasserstand nicht die oberste Füllmarkierung der Innenskalisierung** und lassen Sie das Wasser nur auf kleiner Stufe köcheln. Sonst kann das Wasser zwischen Topf- und Deckelrand überkochen. Es besteht Verbrühungsgefahr!
- Halten Sie Topf und Deckel beim Abgießen immer **auf beiden Seiten** an den Griffen fest, damit der Deckel nicht versehentlich aus dem Topf rutscht. Verwenden Sie ggf. Topflappen o.Ä.

VORSICHT - Sachschaden

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



Die Kochtöpfe können 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.

Zum Gebrauch der Glasdeckel

- Bedenken Sie beim Anheben des Deckels, dass heruntertropfendes Kondenswasser zu Ölspritzern oder eventuellen Dampfaustritten führen kann.
- Handhaben Sie die Glasdeckel vorsichtig, um Schäden durch harte Stöße o.Ä. zu vermeiden. Benutzen Sie die Glasdeckel nicht weiter, wenn sie deutliche Kratzer oder Risse aufweisen, da die Glasdeckel reißen könnten.
- Vermeiden Sie ein schnelles Abkühlen der Glasdeckel durch kaltes Wasser (Thermoschock).

Pflege Tipps

- Kochen Sie die Kochtöpfe **vor dem ersten Gebrauch** mit Wasser aus.
- Reinigen Sie die Kochtöpfe und Glasdeckel nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
- Die Kochtöpfe und Deckel sind auch spülmaschinengeeignet, 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 die Kochtöpfe und Deckel nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

Set bestehend aus:

	Füllmenge *	Bodendurchmesser	* bei Nichtverwendung des Deckels
kleine Stielkasserolle	~ 1,4 L	Ø ~ 14,5 cm	
große Stielkasserolle	~ 2,1 L	Ø ~ 16,5 cm	
mittlerer Topf	~ 3,1 L	Ø ~ 18,5 cm	
großer Topf	~ 5,8 L	Ø ~ 21,5 cm	

Dear Customer

Your new professional stainless steel pots are made of 18/10 stainless steel and feature a multi-layer sandwich base for optimum heat transfer. You can use the pots on gas, electric, induction and ceramic hobs. They can also be used in the oven at temperatures up to max. 180 °C.

The pots each come with a measuring scale inside and are equipped with 2 side pouring lips. The 2 different sizes of perforations in the glass lid allow you to pour out water easily. The glass lids can be hooked vertically into the lid handles, which makes sure your hob stays clean.

The pots can be stacked together to save space when not in use.

We hope you enjoy using this product. Bon appétit!

Your Tchibo Team

Use



WARNING - risk of burns/scalds/fire

- The pots and glass lids become hot during use!
Only touch the pots and lids - **as well as the handles** - with oven gloves or something similar!
- If you are cooking on a gas stove, the flames must not protrude around the base of the pot.
- If you use a 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.
- The glass lids have a wide, insertable stainless steel edge that protrudes deep into the pot. Therefore, **do not exceed the upper fill mark on the measuring scale inside when filling the pot with water** and only allow the water to simmer on a low temperature setting. Otherwise, the water can boil over between the pot and the edge of the lid. There is a risk of scalds!
- Hold the pot and lid firmly by the handles **on both sides** when pouring out water to prevent the lid from sliding off the pot accidentally. Use oven gloves or something similar if necessary.

CAUTION - material damage

- Do not heat the pots when they are empty and do not let the pots boil dry.
Overheating the pots can result in discolouration and permanent damage to the pots.
- Always put the pots down carefully when using them 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 pots may discolour when used at high temperatures. This does not indicate a fault in the material, nor does it impair the quality or function of the 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 the 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.

Using the glass lids

- Please keep in mind when lifting the lid that condensation may drip from it, causing oil to splash or steam to escape.
- Handle the glass lids carefully in order to avoid damage caused by hard knocks or anything similar. Discontinue use of the glass lids if they display any obvious scratches or cracks, as the glass lids could break.
- Avoid cooling the glass lids quickly in cold water (thermal shock).

Cleaning tips

- Bring some water to the boil in the pots **before using them for the first time**.
- After use, clean the pots and glass lids with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or something similar.
- Both the pots and lids 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 pots.
- Dry the pots and lids immediately after washing to avoid stains.

Set contains:

	Capacity *	Diameter of the base	* when lid is not used
Small saucepan	~ 1.4 L	Ø ~ 14.5 cm	
Large saucepan	~ 2.1 L	Ø ~ 16.5 cm	
Medium-sized pot	~ 3.1 L	Ø ~ 18.5 cm	
Large pot	~ 5.8 L	Ø ~ 21.5 cm	

Chère cliente, cher client!

Vos nouvelles marmites professionnelles en inox sont fabriquées dans un acier inoxydable 18/10 et sont équipées d'un triple fond encapsulé, adapté aux tables de cuisson au gaz, électriques, à induction ou vitrocéramiques.

Vous pourrez également les passer au four à une température de 180 °C maximum.

Le marmites sont munies d'une graduation interne et de deux becs verseurs.

Grâce aux 2 perforations d'évacuation de taille différente intégrées aux couvercles en verre, vous pourrez verser l'eau de cuisson en tout confort. Les couvercles en verre peuvent s'accrocher à la verticale dans les poignées de la marmite, ce qui vous évitera de salir votre table de cuisson en les posant dessus.

Lorsqu'elles ne sont pas utilisées, les marmites s'empilent les unes dans les autres, sans perte de place inutile.

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, les marmites et les couvercles deviennent très chauds. Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir les marmites, les couvercles **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 une 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.
- Les couvercles en verre ont un large bord en inox qui s'insère profondément dans la marmite correspondante. **Aussi, lorsque vous remplissez les marmites, ne dépassez pas les repères maximum de la graduation** et faites chauffer l'eau uniquement à feu doux pour éviter que l'eau ne déborde entre le bord de marmite et le bord du couvercle. Il y a risque de brûlure!
- Lorsque vous versez l'eau de cuisson, tenez toujours fermement la marmite et le couvercle **des deux côtés** au niveau des poignées pour que le couvercle ne glisse pas de la marmite par inadvertance. Le cas échéant, utilisez des maniques ou similaires.

PRUDENCE - risque de détérioration

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



Les marmites - comme tout récipient en inox - sont susceptibles 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.

Remarques concernant l'utilisation des couvercles 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.
- Manipulez les couvercles en verre avec précaution pour éviter tout choc brutal ou autres qui pourrait l'endommager. N'utilisez pas les couvercles s'ils présentent des rayures importantes ou des fêlures afin d'éviter qu'ils ne se brisent sous l'effet de la chaleur.
- Ne refroidissez jamais brutalement les couvercles en verre à l'eau froide (choc thermique).

Conseils d'entretien

- **Avant la première utilisation**, faites bouillir de l'eau dans les marmites.
- Après utilisation, nettoyez les marmites et les couvercles en verre à l'eau très chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge douce ou similaire.
- Les marmites et les couvercles 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.
- Séchez les marmites et les couvercles tout de suite après l'utilisation pour éviter la formation de taches.

Composition de la batterie:

	Contenance *	Diamètre de la base	* sans utiliser de couvercle
Petite casserole	~ 1,4 L	Ø ~ 14,5 cm	
Grande casserole	~ 2,1 L	Ø ~ 16,5 cm	
Marmite moyenne	~ 3,1 L	Ø ~ 18,5 cm	
Grande marmite	~ 5,8 L	Ø ~ 21,5 cm	

Vážení zákazníci,

Vaše nové profi nerez hrnce jsou vyrobeny z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli 18/10 a jsou vybaveny vícevrstevným sendvičovým dnem, které zajišťuje optimální přenos tepla. Varné hrnce můžete používat na plynových, elektrických, indukčních a sklokeramických plotnách. Jsou vhodné pro pečení v troubě do max. 180 °C.

Hrnce jsou opatřeny vnitřní stupnicí a mají 2 postranní výlevky. Díky 2 různě velkým perforacím ve skleněných poklicích je umožněno pohodlné vylévání. Skleněné poklice lze svisle zaháknout za úchyty hrnců, aby varná plocha zůstala čistá.

V případě nepoužívání lze hrnce vložit do sebe, a ušetřit tak místo.

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

Váš tým Tchibo

Použití



VÝSTRAHA před popálením/opařením/požárem

- Varné hrnce a skleněné poklice se během používání zahřívají!
Varné hrnce a skleněné poklice - **včetně také úchyty** - vždy uchopujte pouze chňapkami apod!
- Při používání na plynovém sporáku dbejte na to, aby plameny nepřesahovaly dno hrnce.
- Pokud varný hrncem používáte k pečení masa, dušení nebo fritování:
Při zahřívání oleje nebo tuku **nepokládějte na hrncem poklici**.
Nenechávejte hrncem 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.
- Skleněné poklice mají široký vsuvný okraj z ušlechtilé oceli, který přiléhá hluboko k hrnci.
Nepřekračujte proto při plnění vodou maximální rysku vnitřní stupnice a ohřívejte vodu pouze na malý stupeň. Jinak může voda mezi okrajem hrnce a poklice překypět. Hrozí nebezpečí opaření!
- Hrncem a poklici při vylévání uchopujte vždy **na obou stranách** za úchyty, aby poklice nedopatřením z hrnce nesklouzla. Používejte chňapky apod.

POZOR na věcné škody

- Varné hrnce nezahřívajte v prázdném stavu a vyhněte se úplnému odpaření kapaliny. Přehřátí varných hrnců může vést ke zbarvení materiálu a rovněž trvalému poškození varných hrnců.
- Při používání na sklokeramické varné ploše pokládějte varné hrnce vždy velmi opatrně.
Abyste zabránili poškrábání, neposouvejte hrncem po sklokeramickém povrchu.



Varné hrnce lze - jako veškeré nádoby z ušlechtilé oceli - vlivem vysokých teplot 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.

K používání skleněné poklice

- Při nadzvedávání poklice dbejte na to, že zkondenzovaná voda, která z ní kape dolů, může vést ke stříkání oleje nebo případně k ucházení páry.
- Zacházejte se skleněnou poklicí opatrně, abyste zabránili škodám způsobeným tvrdými nárazy apod. Skleněnou poklici již nepoužívejte, pokud vykazuje značné škrábance nebo praskliny, protože by mohlo dojít k úplnému prasknutí skleněné poklice.
- Vyhněte se rychlému ochlazení skleněné poklice studenou vodou (tepelný šok).

Tipy k ošetřování

- **Před prvním použitím** vyvařte hrnce vodou.
- Po použití vyčistěte varné hrnce a skleněnou poklici horkou vodou, čisticím prostředkem a měkkou houbičkou apod.
- Varné hrnce a poklice lze mýt v myčce na nádobí, jejich údržba je tedy 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.
- Varné hrnce a poklice po čištění vždy rovnou osušte, abyste zabránili flekům.

Sada zahrnuje:

	Plnicí množství *	Průměr dna	* když nebudete používat poklici
malý kastrol	~ 1,4 l	Ø ~ 14,5 cm	
velký kastrol	~ 2,1 l	Ø ~ 16,5 cm	
střední hrnec	~ 3,1 l	Ø ~ 18,5 cm	
velký hrnec	~ 5,8 l	Ø ~ 21,5 cm	

Droży Klienci!

Państwa nowe profesjonalne garnki ze stali nierdzewnej są wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 oraz wyposażone w wielowarstwowe dno typu „sandwich”, które gwarantuje optymalne przewodzenie ciepła. Garnki mogą być używane na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych oraz na kuchenkach z płytami ceramicznymi. Można ich używać w piekarniku w temperaturze do maks. 180°C. Wewnątrz każdego z garnków znajduje się podziałka. Każdy z garnków posiada po obu stronach dzióbek do wylewania wody. Rant szklanej pokrywki posiada otwory wylewowe w dwóch rozmiarach umożliwiające wygodne odcedzanie. Szklane pokrywki można zaczepić pionowo w uchwytach garnka, dzięki czemu płyta kuchenna pozostanie czysta.

Gdy garnki nie są używane, można je umieścić jeden w drugim, aby zaoszczędzić miejsce.

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

Zespół Tchibo

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami / poparzeniami wrzątkiem lub parą wodną / pożarem

- W trakcie używania garnki i szklane pokrywki nagrzewają się do wysokich temperatur! Garnków oraz szklanych pokrywek **wraz z uchwytami** dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp.!
- W przypadku używania garnków 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 ogrzewania oleju lub innego tłuszczu. Nigdy nie wolno pozostawiać garnka z gorącym tłuszczem bez nadzoru! Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Jeżeli 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.
- Szklane pokrywki posiadają wysoki rant wewnętrzny ze stali nierdzewnej, który sięga głęboko do wewnątrz garnka. **Z tego względu poziom wody nie powinien przekraczać najwyższego oznaczenia na znajdującej się wewnątrz garnka podziałki.** Wodę gotować tylko na małym płomieniu/niskim stopniu grzania. W przeciwnym razie woda może wykipieć pomiędzy krawędzią garnka a rantem pokrywki. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
- Aby zapobiec przypadkowemu zsunięciu się pokrywki z garnka podczas odcedzania, **należy trzymać garnek i pokrywkę za uchwyty po obu stronach.** W razie potrzeby używać łapek do garnków itp.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Nigdy nie nagrzewać pustych garnków i unikać całkowitego odparowania cieczy z gotowanej potrawy. Przegrzanie garnków może doprowadzić do przebarwienia materiału, z którego zostały wykonane, a także do ich trwałego uszkodzenia.
- W przypadku używania garnków na płycie ceramicznej należy zawsze ostrożnie odstawiać garnki. Nie przesuwac garnka po powierzchni ceramicznej, aby uniknąć zarysowań.



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

- Przed użyciem upewnić się, że spód garnka oraz pole grzejne są czyste.
- Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę strefy grzejnej odpowiednio do średnicy dna 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 kuchenki indukcyjnej może wówczas zostać wygenerowany komunikat o błędzie.
- W przypadku używania garnka na kuchenie 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 ani 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.

Uwagi dotyczące użytkowania szklanych pokrywek

- Podczas unoszenia pokrywki należy pamiętać o tym, że kapiące kropliny mogą spowodować pryskanie oleju lub ewentualnie wydzielanie pary.
- Podczas używania szklanej pokrywki należy zachować ostrożność, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych np. uderzeniami o twarde przedmioty. Nie należy używać pokrywek, które wykazują widoczne zarysowania lub pęknięcia, ponieważ mogą one w każdej chwili ulec rozbiciu.
- Należy unikać szybkiego schładzania szklanych pokrywek zimną wodą (ryzyko szoku termicznego).

Wskazówki pielęgnacyjne

- **Przed pierwszym użyciem** zagotować w garnkach wodę.
- Po użyciu umyć garnki wraz ze szklanymi pokrywkami w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp.
- Garnki i pokrywki nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń, co oznacza, że ich pielęgnacja jest szczególnie łatwa. Zalecamy: używać płynu do mycia naczyń w zmywarkach, a w zmywarce wybierać program ekonomiczny z niską temperaturą. Chroni to garnek oraz środowisko naturalne.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchnię środków czyszczących, druciaków, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników.
- Zawsze wycierać garnki i pokrywki do sucha bezpośrednio po umyciu, aby uniknąć powstawania plam.

W skład zestawu wchodzi:

	Pojemność *	Średnica dna	* Gdy pokrywka nie jest używana
mały rondel	~ 1,4 l	Ø ~14,5 cm	
duży rondel	~ 2,1 l	Ø ~16,5 cm	
średni garnek	~ 3,1 l	Ø ~18,5 cm	
duży garnek	~ 5,8 l	Ø ~21,5 cm	

Vážení zákazníci!

Vaše nové hrnce z ušľachtilej ocele sú vyhotovené z ušľachtilej ocele 18/10 a sú vybavené viacvrstvovým sendvičovým dnom, ktorý zaručuje optimálny prenos tepla. Hrnce môžete používať na varných doskách plynových, elektrických, indukčných a sklokeramických sporákov.

Sú vhodné do rúry na pečenie do max. 180 °C.

Každý hrniec je vybavený vnútornou stupnicou a dvomi bočnými výlevkami.

Dve rozličné veľké perforácie v sklenených pokrievkach umožňujú pohodlné vylievanie.

Sklenené pokrievky môžete zaháknúť v držadlách hrnca, takže varná doska zostane čistá.

Pri nepoužívaní môžete hrnce skladovať jeden v druhom a ušetriť tak miesto.

Želáme vám veľa spokojnosti s týmto výrobkom a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

Používanie



VAROVANIE pred popáleninami/oparením/požiarom

- Hrnce a sklenené pokrievky sú počas používania veľmi horúce!
Hrncov a sklenených pokrievok – **aj držadiel** – sa dotýkajte iba chňapkami 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. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.
- Sklenené pokrievky majú široký nastokovací okraj z ušľachtilej ocele, ktorý presahuje hlboko do hrnca. **Stav vody preto nesmie prekročiť najvyššiu značku naplnenia na vnútornej stupnici** a vodu nechajte variť len na nízkom stupni. Inak môže voda vykipieť pomedzi okraj hrnca a pokrievky. Hrozí nebezpečenstvo oparenia!
- Pri vylievaní držte hrniec a pokrievku vždy **na oboch stranách** pevne za držadlá, aby sa pokrievka nemohla nedopatrením zosunúť z hrnca. Príp. používajte chňapky a pod.

POZOR – Vecné škody

- Nezohrievajte prázdne hrnce a zabráňte úplnému opdareniu tekutiny. Výsledkom prehriatia hrncov môže byť sfarbenie materiálu, ako aj trvalé poškodenie hrncov.
- Pri používaní na sklokeramickej varnej doske ukladajte hrnce vždy opatrne. Na zabránenie škrabancov neposúvajte hrniec po sklokeramickej ploche.



Hrnce sa môžu – rovnako ako každý kuchynský riad z ušľachtilej ocele – pri pôsobení vysokých teplôt sfarbiť. 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 doska čisté.
- Úsporu energie dosiahnete výberom varnej zóny sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna hrnca. Akonáhle dosiahol hrniec správnu teplotu, môžete regulátor teploty nastaviť na nízky stupeň. Doba varenia sa výrazne skráti, keď naplníte horúcu vodu.
- Indukčná varná zóna musí zodpovedať priemeru dna hrnca. Ak je dno hrnca príliš malé, alebo hrniec nie je položený v strede varnej zóny, je možné, že ho varná doska 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. V hrnci používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské náčinie z kovu skracuje životnosť hrnca a môže rozškrabať jeho povrch. Priamo v hrnci tiež nikdy nič nekrájajte.
- Soľ pridávajúte len do horúcej vody za stáleho miešania.
- Pri podávaní jedál postavte horúci hrniec vždy na rovnú a teplovzdornú podložku.

O používaní sklenenej pokrievky

- Nezabúdajte, že po zdvihnutí pokrievky môže kvapkajúca kondenzovaná voda spôsobiť vystreknutie oleja, resp. dôjde k uvoľneniu pary.
- So sklenenou pokrievkou zaobchádzajte opatrne, aby ste sa vyhli poškodeniu v dôsledku tvrdých nárazov a pod. Nepoužívajte sklenené pokrievky, ktoré sú viditeľne poškrabané alebo prasknuté - mohlo by dôjsť k roztrhnutiu sklenenej pokrievky.
- Zabráňte prudkému ochladeniu sklenených pokrievok studenou vodou (tepelný šok).

Rady na ošetrovanie

- **Pred prvým použitím** vyvarťte hrnce vodou.
- Po použití hrnca a sklenenej pokrievky umyte horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou alebo pod.
- Hrnce a pokrievky 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 hrniec i životné prostredie.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, oceľovú drôtenku, práškové čistiace prípravky ani prostriedky na čistenie rúr na pečenie.
- Po umytí hrnca a pokrievky zakaždým hneď osušte, aby sa na nich nevytvorili fláky.

Obsah súpravy:

	objem *	priemer dna	* pri nepoužívaní pokrievky
malý hrniec s rukoväťou	~ 1,4 l	Ø ~ 14,5 cm	
veľký hrniec s rukoväťou	~ 2,1 l	Ø ~ 16,5 cm	
stredný hrniec	~ 3,1 l	Ø ~ 18,5 cm	
veľký hrniec	~ 5,8 l	Ø ~ 21,5 cm	

Kedves Vásárlónk!

Új profi nemesacél edényei 18/10-es nemesacélból készültek, és többretegű szendvics-aljjal rendelkeznek, amely optimális hőátvitelt biztosít. Az edényeket használhatja gáz-, villany-, indukciós és üvegkerámia főzőlapon is. Max. 180 °C-ig a sütőben is használhatók.

Az edények belsejében skálázás található, oldalt pedig két kiöntőnyílással rendelkeznek.

Az üvegfedők 2 különböző méretű kiöntőnyílásának köszönhetően kényelmesen leöntheti a főzővizet.

Az üvegfedőket függőlegesen az edény fogantyújába akaszthatja, így a főzőlap tiszta marad.

Ha nem használja az edényeket, helytakarékosan egymásba helyezheti őket.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában! Jó étvágyat!

A Tchibo csapata

Használat



VIGYÁZAT - égési és forrázási sérülések/tűzveszély

- Az edények és az üvegfedők használat közben felforrósodnak!
Az edényeket és a fedőket - **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.
Az edényben lévő forró olajat soha ne hagyja felügyelet nélkül!
A forró zsíradék könnyen meggyullad. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsíradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha az olaj meggyulladna, az étolaj és a zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
- Az üvegfedőn széles nemesacél perem van, amely mélyen belenyúlik az edénybe. **Ezért víz szintje ne lépje túl a belső skálázás legfelső jelzését**, és csak kis lángon hagyja forni a vizet.
Máskülönben a víz kifuthat az edény és a fedő pereme között. Forrázási sérülések veszélye áll fenn!
- Amikor leönti a vizet, mindig tartsa szorosan az edényt és a fedőt **mindkét oldalon** a fogantyúknál fogva, nehogy a fedő véletlenül lecsússzon az edényről. Szükség esetén használjon edényfogót vagy hasonlót.

FIGYELEM - anyagi károk

- Ne melegítse az edényt üresen, és kerülje a folyadék teljes elpárolgását. Az edények túlhevülése az anyag elszíneződéséhez, valamint az edények tartós károsodásához vezethet.
- Ha üvegkerámia főzőlapot használ, mindig óvatosan tegye le az edényt.
A karcolások elkerülése érdekében ne húzza az edényt az üvegkerámia főzőlapon.



Az edények - más nemesacél edényekhez hasonlóan - a magas hőmérséklet hatására elszíneződhetnek. 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 az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja. A főzési idő jelentősen csökken, ha forró vizet tölt az edénybe.
- Olyan indukciós főzőlapot válasszon, amelynek mérete megegyezik az edény aljának átmérőjével. Ha a főzőedény alja túl kicsi, vagy az edényt nem helyezi a főzőlap közepére, 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 sem szabad használni éles vagy hegyes tárgyakat. Az edényben csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédesszközöket használjon. Fém konyhai segédesszközök megkarcolják az edény felületét és csökkentik az élettartalmát. Közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert.
- Forró vízbe csak egyidejűleg történő kevergetés mellett tegyen sót.
- A forró edényt tároláshoz mindig egyenes, hőálló alátétre helyezze.

Az üvegfedő használata

- Ne feledje, hogy a fedő felemelésekor a lecsepegő kondenzvíz következtében a zsiradék kifröccsenhet, vagy esetleg gőz távozhat az edényből.
- Az erős ütdés vagy hasonló hatások okozta sérülések elkerülése érdekében bánjon óvatosan az üvegfedővel. Az erősen megkarcolódott és repedezett fedő nem használható, mivel eltörhet.
- Ne hűtse le az üvegfedőt hirtelen hideg vízzel (sokkolás).

Javaslatok a tisztításhoz

- **Az első használat előtt** forraljon fel vizet az edényben.
- A használat után tisztítsa meg az edényeket forró vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy hasonlóval.
- Az edények és a fedő is tisztítható mosogatógépben, tehát könnyen tisztán tartható. Javasoljuk: Folyékony mosogatószer használjon. Energiatakarékos programot válasszon alacsony hőfokkal. Ez óvja az edényt és a környezetet.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót.
- A foltok elkerülése érdekében tisztítás után mindig azonnal törölje szárazra az edényeket és a fedőt.

A készlet a következőkből áll:

	Űrtartalom *	Edény aljának átmérője	* ha nem használ fedőt
Kis nyeles edény	~ 1,4 l	Ø ~ 14,5 cm	
Nagy nyeles edény	~ 2,1 l	Ø ~ 16,5 cm	
Közepes edény	~ 3,1 l	Ø ~ 18,5 cm	
Nagy edény	~ 5,8 l	Ø ~ 21,5 cm	

Değerli Müşterimiz!

Yeni profesyonel paslanmaz çelik tencereleriniz 18/10 paslanmaz çelikten imal edilmiştir ve optimum ısı transferi sağlayan çok katmanlı sandviç taban ile donatılmıştır. Tencereleri gazlı, elektrikli, endüksiyon ve cam seramik ocaklarda kullanabilirsiniz.

Tencereler maks. 180°C'ye kadar sıcaklıkta fırında kullanılabilirler.

Tencerelerin her biri için bir iç ölçek öngörülmüştür ve 2 yanal dökme burnu bulunur.

Cam kapaklarda bulunan 2 farklı büyüklükteki dökme delikleri sayesinde dökme işlemi son derece konforlu şekilde yapılır. Cam kapaklar tencerenin kulplarına dikey olarak takılabilir, böylece pişirme alanı temiz kalır.

Kullanılmadığı zaman tencereler yerden tasarruf edecek şekilde iç içe yerleştirilebilir.

Yeni ürününüzü güle kullanın ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım



Yanma/Haşlanma/Yangın **UYARISI**

- Tencereler ve cam kapak kullanım sırasında ısınır!
Tencereleri ve cam kapağı - **kulplarında** - sadece mutfak bezi vb. ile tutun!
- Gazlı ocak üzerinde kullanırken gaz alevleri tencere tabanının kenarlarından taşmamalıdır.
- Bir 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 yağ asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır!
Yağ yangınına, yemek yağ yangınına uygun bir yangın söndürücü ile söndürün.
- Cam kapaklarda, ilgili tencerenin derinliğine ulaşan paslanmaz çelikten geniş bir geçme kenar bulunur. **Bu nedenle su seviyesinde iç ölçeğin en üstteki dolum işaretini aşmayın** ve suyun sadece düşük seviyede kaynamasını sağlayın. Aksi halde su, tencerenin kenarı ile kapak arasından taşabilir. Haşlanma tehlikesi mevcuttur!
- Dökme sırasında tencereyi ve kapağı daima **kulpların iki tarafından** sıkıca tutun, bu sayede kapak yanlışlıkla tencereden kaymaz. Gerekirse, fırın eldiveni vb. kullanın.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

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



Tencereler (her çelik mutfak gereci gibi), yüksek sıcaklıklardan dolayı 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 kısaldır.
- 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.

Cam kapak kullanımı

- Kapağı kaldırırken su damlacıklarının tavaya düşmesi sonucu yağların sıçrayabileceğini veya buhar çıkabileceğini unutmayın.
- Cam kapağı sert darbelerden vb. durumlardan korumak için dikkatli kullanın. Cam kapaklar kırılabilirliği için belirgin çizikler veya çatlaklar olması durumunda cam kapakları kullanmaya devam etmeyin.
- Cam kapağı soğuk su ile hızlı soğutmayın (termo şok).

Bakım önerileri

- Tencereyi **ilk kullanımdan önce** içine su koyarak kaynatın.
- Tencereleri ve cam kapağı kullandıktan sonra sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin.
- Tencereler 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 tencereleri ve kapağı temizledikten sonra hemen kurulaştırın.

Set içeriği:

	Dolum miktarı*	Taban çapı	* kapak kullanılmadığında
saplı küçük tencere	~ 1,4 L	Ø 14,5 cm	
saplı büyük tencere	~ 2,1 L	Ø 16,5 cm	
orta boy tencere	~ 3,1 L	Ø 18,5 cm	
büyük tencere	~ 5,8 L	Ø 21,5 cm	

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 | Product number | Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası:

381 714

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 du faitout!

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