



Produktinformation

Artikelnummer	Füllmenge	Bodendurchmesser
394 829	~ 2,8 l	Ø ~ 18,5 cm
394 830	~ 5 l	Ø ~ 18,0 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topfboden!

- Dieser Kochtopf aus gegossenem Aluminium mit Antihafbeschichtung und einem Deckel aus Glas mit Buchenholzgriff ist für Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochstellen geeignet. Für Induktionskochstellen ist der Kochtopf nicht geeignet.
- Der Kochtopf ist ohne Deckel backofengeeignet bis max. 220 °C.
- Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Kochtopf- rand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Bratgut ab.
- Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens wählen. Sobald der Kochtopf die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Herd auf eine kleine Stufe stellen.

WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

- Bei der Verwendung auf einem Gas- herd dürfen die Gasflammen nicht über den Topfboden hinausragen. Die Silikon-Überzieher der Griffe können sonst beschädigt werden!
- Der Kochtopf wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie Kochtopf, Griffe und Deckel nur mit Topfhand- schuhen o.Ä. bzw. die Griffe mit den mitgelieferten Silikon-Überziehern an! Stellen Sie den Kochtopf nicht auf ein Kochfeld mit zu großem Durchmesser, da dann die Griffe glühend heiß werden können.
- Wenn Sie den Kochtopf zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen: Setzen Sie beim Erhitzen von Öl oder Fett keinen Deckel auf den Kochtopf. Lassen Sie einen Kochtopf mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt! Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!

- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.
- Lassen Sie den Kochtopf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

Zum Gebrauch von Aluminium- Kochgeschirr

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Topfboden und das Kochfeld sauber sind. Salz, Zucker oder Sand- körner, z.B. vom Gemüseputzen, können insbesondere auf Glaskeramik- kochfeldern Kratzer verursachen, wenn sie unter den Topfboden gelangen.
- Töpfe können durch starkes Bewegen auf dem Kochfeld Spuren hinterlassen. Vermeiden Sie übermäßiges Bewegen des Kochtopfes.
- Die hochwertige Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass nichts ansetzt oder anbrennt. Zum Schutz der Beschich- tung verwenden Sie beim Kochen keine scharfen oder spitzen Gegen- stände. Verwenden Sie in dem Koch- topf ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer des Koch- topfes und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt im Kochtopf.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen: Durch Erwärmen im leeren Zustand oder dadurch, dass die Flüssigkeit des Kochgutes restlos verdampft, kann das Material überhitzen. Die Folgen können eine Verfärbung der inneren Beschichtung sowie die Beeinträch- tigung der Antihaf-Eigenschaft sein.

- Geben Sie Salz nur bei gleichzeitigem Umrühren in heißes Wasser.
- Stellen Sie den heißen Kochtopf zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.
- Füllen Sie direkt nach dem Gebrauch kein kaltes Wasser in den heißen Koch- topf. Zu schnelles Abkühlen kann den Kochtopf beschädigen.

Pflege Tipps

- Reinigen Sie den Kochtopf vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel.
- Der Kochtopf und die Silikon-Über- zieher sind spülmaschinengeeignet. **Der Deckel ist nicht spülmaschinen- geeignet.** Waschen Sie ihn nur per Hand ab. Lassen Sie den Deckel nicht zu lange im Spülwasser liegen, da sich der Deckelgriff aus Buchenholz ver- ziehen kann.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulver- spülmittel oder Backofenreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe oder spitze Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung.
- Wenn sich einmal etwas ansetzt: Erhitzen Sie ein wenig Wasser im Kochtopf, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob der Deckelgriff sich gelockert hat. Drehen Sie ihn dann wieder fest.

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de



www.tchibo.de/anleitungen

en Product information

Product number	Fill capacity	Diameter of the base
394 829	~ 2.8 L	Ø ~ 18.5 cm
394 830	~ 5 L	Ø ~ 18.0 cm

The product number is also located on the bottom of the pot.

- This pot made of cast aluminium with a non-stick coating, glass lid and beechwood handle is suitable for use with gas, electric and ceramic hobs. The pan is not suitable for induction hobs.
- The pot (without the lid) is oven-safe up to temperatures of max. 220 °C.
- The thick material absorbs a large amount of heat, which is stored and distributed up to the edge of the pot and then radiated evenly onto the food inside the pot.
- 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 hob down to a lower setting.

WARNING – risk of burns/fire

- If you are cooking on a gas stove, the flames must not rise above the base of the pot, as this can damage the silicone covers!
- The pot becomes very hot during use! Always use oven gloves or similar protection to touch the pot, handles and lid, or use the silicone covers provided to take hold of the handles! Do not use the pot on a hob ring with a diameter that is too large, as this can cause the handles to become scorching hot.
- If using the pot for roasting, frying or braising: Do not cover the pot with a lid when heating oil or fat. Never leave a pan of hot fat unattended! Hot fat ignites very easily. Risk of fire!
- Never extinguish burning fat with water. This is a risk of explosion! Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.

- Let the pot cool down completely before cleaning it.

Information about using aluminium cookware

- Before use, check that both the base of the pot and the hob are clean. Salt, sugar or grains of sand, e.g. from cleaning vegetables, can leave scratches on ceramic hobs if they get underneath the base of the pot.
- Pots can leave marks on the hob through forceful movements. Try not to move the pot around too much.
- The high-quality non-stick coating ensures that nothing will stick or burn to the pot. To protect this coating, do not use sharp or pointed cooking utensils when cooking. Only kitchen utensils that are made of wood or heat-resistant plastic should be used in the pot. Metal cooking utensils will shorten the service life of the pot and can scratch its surface. Do not cut anything directly in the pot.
- Avoid overheating: heating the pot while it is empty or until all liquid in the food being cooked evaporates can cause the material to overheat. This may cause discolouration of the coating inside and may impair the non-stick properties.
- Only add salt to hot water while stirring.
- To serve, place the hot pot on a level, heat-resistant mat.
- Do not add cold water to the pot immediately after use while the pot is still hot. Cooling the pot too quickly may damage it.

Cleaning tips

- Clean the pot with hot water and some mild washing-up liquid before using it for the first time and after every subsequent use.
- The pot and the silicone covers are dishwasher-safe. **The lid is not dishwasher-safe.** Only wash the lid by hand. Do not leave the lid to stand in dishwasher for too long, as the beechwood handle may lose its shape.
- 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.
- If food sticks to the pot: heat some water in the pot, add 2-3 tsp of salt or baking powder and briefly bring the water to the boil.
- Check from time to time that the lid's handle is firmly in place. If it comes loose, twist it firmly back into place.

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

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany



www.tchibo.de/instructions
(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen")

Fiche produit

Référence	Contenance	Diamètre de la base
394 829	~ 2,8 l	Ø ~ 18,5 cm
394 830	~ 5 l	Ø ~ 18,0 cm

La référence de l'article figure également sur la base de la marmite!

- Cette marmite en aluminium coulé, dotée d'un revêtement antiadhésif et d'un couvercle en verre à poignée en bois de hêtre, est conçue pour une utilisation sur les tables de cuisson à gaz, électriques et vitrocéramiques. La marmite ne convient pas aux plaques à induction.
- La marmite, sans le couvercle, peut également être utilisée au four à une température de 220 °C maximum.
- Le matériau à paroi épaisse absorbe très bien la chaleur, l'emmagasine et la répartit jusqu'au bord de la marmite pour la transférer de manière homogène aux aliments cuits.
- Faites des économies d'énergie en sélectionnant la plaque de cuisson en fonction du diamètre de 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.

AVERTISSEMENT: risque de brûlures/d'incendie

- Si vous utilisez la marmite sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme afin qu'elle ne dépasse pas de la base de la marmite. Vous risquez sinon de détériorer le revêtement en silicone des poignées!
- Lors de la cuisson, la marmite devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou un accessoire similaire ou bien les poignées avec le revêtement en silicone qui vous sont fournies pour saisir la marmite, les poignées et le couvercle! Ne placez pas la marmite sur un foyer de trop grand diamètre car les poignées risqueraient de devenir extrêmement chaudes.
- Si vous utilisez la marmite pour faire revenir, mijoter ou frire des aliments: ne mettez pas le couvercle sur la marmite lorsque vous y faites chauffer de l'huile ou de la graisse. Ne laissez jamais la marmite contenant de la matière grasse chaude sans surveil-

lance! La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Il y a risque d'incendie!

- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Il y a risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.
- Laissez la marmite refroidir complètement avant de la nettoyer.

Remarque concernant l'utilisation d'ustensiles de cuisine en aluminium

- 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.
- Les marmites peuvent laisser des traces sur la table de cuisson lorsqu'on les déplace trop brusquement. Évitez de faire des mouvements de va-et-vient trop fréquents avec la marmite.
- Le revêtement antiadhésif de haute qualité empêche les aliments d'attacher ou de brûler. Pour préserver ce revêtement, n'utilisez aucun objet pointu ou coupant durant la cuisson. Utilisez exclusivement des spatules en bois ou en plastique alimentaire résistant à la chaleur à l'intérieur de la marmite. Les ustensiles de cuisine en métal réduisent la durée de vie de la marmite et peuvent en rayer la surface. De même, ne coupez jamais les aliments à même la marmite.
- Évitez toute surchauffe: le fait de faire réchauffer la marmite à vide ou de laisser le liquide de cuisson s'évaporer totalement risque de provoquer une surchauffe du matériau. La couleur du revêtement intérieur pourrait s'en trouver altérée et les propriétés anti-adhésives, détériorées.

- 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.
- Évitez de refroidir brusquement la marmite, par exemple en y versant de l'eau froide juste après l'utilisation alors qu'elle est encore chaude. Vous risqueriez de l'endommager.

Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez la marmite à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle doux.
- La marmite et les revêtements en silicone peuvent passer au lave-vaisselle. **Le couvercle ne va pas au lave-vaisselle.** Il doit être uniquement lavé à la main. Ne laissez pas trop longtemps le couvercle dans l'eau de vaisselle, la poignée en bois de hêtre du couvercle risquerait de se déformer.
- 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.
- Si des aliments ont attaché: faites chauffer un peu d'eau dans la marmite en y ajoutant 2 à 3 cuillères à café de sel ou de poudre à lever, puis portez l'eau à ébullition pour un court instant.
- Vérifiez de temps en temps si la poignée du couvercle ne s'est pas desserrée. Révissez la poignée le cas échéant.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch



www.fr.tchibo.ch/notices

cs Informace o výrobku

Číslo výrobku	Objem	Průměr dna
394 829	~ 2,8 L	Ø ~ 18,5 cm
394 830	~ 5 L	Ø ~ 18,0 cm

Číslo výrobku najdete také na dně hrnce!

- Tento hrnec z litého hliníku s nepřílnavým povrchem a skleněným víkem s rukojetí z bukového dřeva je vhodný pro plynové, elektrické i sklokeramické sporáky. Hrnec není vhodný na indukční plotýnky.
- Hrnec bez víka je vhodný do pečicí trouby o teplotě max. 220 °C.
- Silnostěnný materiál absorbuje mnoho tepla, ukládá jej a rozvádí až k okrajům hrnce a pak jej rovnoměrně předává vařenému popř. pečenému pokrmu.
- Při vaření budete šetřit energii, pokud zvolíte plotýnku odpovídající průměru dna hrnce. Jakmile hrnec dosáhne správné teploty, můžete sporák nastavit na nižší stupeň.

VÝSTRAHA před popálením/požárem

- Při používání na plynovém sporáku dbejte na to, aby plameny nepřesahovaly dno hrnce. Silikonové chňapky na úchytech hrnce se jinak mohou poškodit!
- Hrnec je během používání horký! Hrnce, rukojetí a víka se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod., resp. rukojetí pouze pomocí dodaných silikonových chňapek! Hrnec nestavte na varnou desku s velkým průměrem, protože rukojeti se pak mohou do žhava ohřát.
- Pokud budete hrnec používat k pečení, dušení nebo fritování: Při zahřívání oleje nebo tuku nepokládejte na hrnec poklici. Nenechávejte hrnec s horkým tukem nikdy bez dozoru! Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Hořící tuk hase hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.
- Před čištěním nechte hrnec zcela vychladnout.

Tipy pro používání hliníkového nádobí

- Před použitím dbejte na to, aby dno hrnce a varná deska byly čisté. Když se pod dno hrnce dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškrábání.
- Hrnce mohou silným pohybováním za nechat stopy na varné desce. Omezte přílišné pohybování hrnce.
- Kvalitní nepřílnavý povrch zajistí, že se pokrm nebude usazovat ani připékat. Na ochranu nepřílnavé vrstvy nepoužívejte při vaření ostré ani špičaté předměty. Uvnitř hrnce používejte výhradně kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost hrnce a může poškrábát jeho povrch. Přímo v hrnci nic nekrájejte.
- Vyvarujte se přehřívání: Zahříváním prázdného hrnce nebo úplným vypařením tekutiny z pokrmu se může materiál přehřát. Následkem může být nežádoucí zbarvení vnitřní povrchové vrstvy a snížení její nepřílnavosti.
- Sůl přidávejte do horké vody jen za současného míchání.
- Při servírování postavte horký hrnec vždy na rovnou, žáruvzdornou podložku.
- Do horkého hrnce nenalévejte studenou vodu. Příliš rychlé zchlazení může nádobu poškodit.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití vyčistěte hrnec horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí.
- Hrnec a silikonové chňapky jsou vhodné do myčky nádobí. **Víko není vhodné k mytí v myčce!** Umývejte jej pouze ručně. Nenechávejte víko ležet příliš dlouho v oplachovací vodě, rukojeť z bukového dřeva by se mohla zdeformovat.
- 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.
- Když se něco v hrnci usadí: V hrnci ohřejte trochu vody, přidejte 2-3 čajové lžičky soli nebo prášku do pečiva a vodu nechte krátce povarřit.
- Čas od času zkontrolujte, zda se neuvolnilo držadlo poklice. V případě potřeby je zase pevně zašroubujte.

Pokud máte nějaké dotazy k výrobku, můžete se na nás kdykoli s důvěrou obrátit.

Tchibo GmbH, Überseering 18,
2297 Hamburg, Germany
www.tchibo.cz



www.tchibo.cz/navody

pl Informacje o produkcie

Numer artykułu

Pojemność

Średnica dna

394 829

~ 2,8 l

Ø ~ 18,5 cm

394 830

~ 5 l

Ø ~ 18,0 cm



www.tchibo.pl/instrukcje

Numer artykułu można znaleźć również na dnie garnka!

- Państwa nowy, wysokiej jakości garnek z kutego aluminium z powłoką antyadhezyjną i pokrywką z bukowym uchwytem nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz na ceramicznych płytach kuchennych. Garnek nie nadaje się do stosowania na kuchenkach indukcyjnych.
- Garnek bez pokrywki nadaje się do używania w piekarniku w temperaturze do maks. 220°C.
- Ze względu na grube ścianki materiał pochłania szczególnie dużo ciepła, magazynuje je, rozprowadza aż po brzeg garnka, a następnie równomiernie oddaje do przyrządzanej potrawy.
- Aby gotować energooszczędnie, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy garnka. Gdy tylko garnek osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić na kuchenke mały płomień / niski stopień grzania.

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/ pożarem

- W przypadku używania garnka na kuchenkach gazowych należy dopilnować, aby płomień nie sięgał poza dno garnka. W przeciwnym razie silikonowe nakładki na uchwyty mogą zostać uszkodzone!
- Podczas użycia garnek nagrzewa się do wysokich temperatur! Dotykać garnka, uchwytów oraz pokrywki wyłącznie przez łapki do garnków itp. Uchwytów można również dotykać przez dołączone do zestawu silikonowe nakładki! Garnka nie należy ustawiać na palniku o zbyt dużym promieniu, ponieważ uchwyty mogą ulec rozgrzaniu do bardzo wysokich temperatur.
- 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!
- Nigdy nie próbować gasić płonącego tłuszczu wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczanej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.
- Przed umyciem garnka pozostawić go do ostygnięcia.

Uwagi dotyczące używania naczyń aluminiowych do gotowania

- Przed użyciem upewnić się, że dno garnka oraz pole grzejne są czyste. Sól, cukier lub ziarna piasku, pozostałe np. po czyszczeniu warzyw, mogą powodować zarysowania zwłaszcza na kuchenkach z płytami ceramicznymi, jeżeli dostaną się pod spód garnka.
- Gwałtowne przesuwanie garnków po powierzchni ceramicznej może spowodować pozostawienie śladów. Należy unikać zbyt częstego przesuwania garnka.
- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna zapobiega przywieraniu potraw do garnka i ich przypalaniu się. W celu ochrony powłoki nie stosować podczas gotowania ostrych ani spiczastych przedmiotów. W garnku używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Metalowe przybory kuchenne skracają żywotność garnka i mogą zarysować powierzchnie. Nie kroić potraw bezpośrednio w garnku.
- Należy unikać przegrzania: nie nagrzewać pustego garnka i unikać całkowitego wyparowania cieczy z przyrządzanej potrawy. Skutkiem przegrzania może być wystąpienie przebarwień na wewnętrznej powłoce garnka, a także osłabienie właściwości antyadhezyjnych.
- Sól należy dodawać do gorącej wody, jednocześnie mieszając.

- Podczas serwowania potrawy gorący garnek należy stawiać na równej i odpornej na wysokie temperatury podkładce.
- Bezpośrednio po użyciu nie wlewać do gorącego jeszcze garnka zimnej wody. Zbyt szybkie ostudzenie może doprowadzić do uszkodzenia garnka.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu umyć garnek w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Garnek oraz dołączone do zestawu silikonowe nakładki na uchwyty nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- **Pokrywka nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.** Należy myć ją wyłącznie ręcznie. Nie pozostawiać pokrywki w wodzie do zmywania przez dłuższy czas, ponieważ uchwyt z drewna bukowego może wówczas ulec niepożądanemu spęcznieniu.
- 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 przypadku powstania osadu należy podgrzać w garnku niewielką ilość wody, dodać 2-3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie krótko zagotować powstały roztwór.
- Od czasu do czasu należy sprawdzić, czy uchwyt pokrywki się nie poluzował. Jeśli tak się stało, należy go ponownie przykręcić.

W przypadku pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt.

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl

sk Informácia o výrobku

Číslo výrobku	Objem	Priemer dna
394 829	~ 2,8 l	Ø ~ 18,5 cm
394 830	~ 5 l	Ø ~ 18,0 cm

Číslo výrobku nájdete aj na dne hrnca!

- Tento hrniec z liateho hliníka s nepriľnavou ochrannou vrstvou a sklenenou pokrievkou s rukoväťou z bukového dreva je vhodný na plynové, elektrické a sklokeramické varné dosky. Hrniec nie je vhodný na indukčné varné dosky.
- Hrniec je bez pokrievky vhodný do rúry na pečenie pri teplote max. 220 °C.
- Hrubostenný materiál pohlcuje mimo-riadne veľa tepla, zachytáva ho a rozvádza ho až k okraju hrnca a následne ho rovnomerne odovzdáva k varenému alebo pečenému jedlu.
- Pri varení ušetríte energiu, ak zvolíte varnú dosku sporáka zodpovedajúcu priemeru dna hrnca. Akonáhle dosiahol hrniec správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.

VAROVANIE pred popáleninami/ požiariom

- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno hrnca. Silikónový návlak držiakov by sa mohol poškodiť.
- Hrniec sa počas používania zohreje a je horúci! Hrnca, držiadiel a pokrievky sa dotýkajte iba pomocou chňapiek a pod., resp. držiadiel len s dodanými silikónovými návlakmi! Hrniec nekladte na varnú dosku sporáka s príliš veľkým priemerom, pretože inak sa držiadlá môžu rozhorúčiť.
- 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 požiariu!

- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí tuku, haste hasiacim prístrojom, ktorý je vhodný na hasenie horiacich jedlých olejov a jedlých tukov.
- Hrniec nechajte pred čistením úplne vychladnúť.

O používaní hliníkového riadu

- Pred použitím dbajte na to, aby boli dno hrnca i varná doska čisté. Soľ, cukor alebo zrnká piesku, napr. z čistenia zeleniny, môžu obzvlášť na sklokeramických varných doskách spôsobiť škrabance, keď sa dostanú pod dno hrnca.
- Intenzívne pohyby hrnca po varnej doske môžu zanechať stopy. Vyhýbajte sa nadmernému posúvaniu hrnca po varnej doske.
- Kvalitná antiadhézna vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo nepripáľilo. Na ochranu nepríľhavej povrchovej vrstvy nepoužívajte pri varení žiadne ostré alebo špicaté predmety. V hrnci používajte výhradne náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské náčinie z kovu skracsuje životnosť hrnca a môže rozškrabať jeho povrch. Priamo v hrnci tiež nikdy nič nekrájajte.
- Zabráňte prehriatiu: Pri zohrievaní prázdneho riadu alebo pri úplnom odparení vody z vareného jedla môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie vnútornej povrchovej vrstvy, ako aj poškodenie antiadhézne vrstvy.
- Soľ pridávajte len do horúcej vody za stáleho miešania.
- Na podávanie jedál postavte horúci hrniec vždy na rovnú a teplotvzdornú podložku.

- Priamo po použití nenalievajte do horúceho hrnca studenú vodu. Príliš rýchle ochladenie môže viesť k poškodeniu hrnca.

Rady na ošetrovanie

- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití hrniec umyte horúcou vodou a malým množstvom jemného prostriedku na umývanie riadu.
- Hrniec a silikónové návleky sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. **Pokrievka nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.** Umývajte ju len ručne. Pokrievku nenechávajte dlho ležať vo vode na umývanie riadu, rukoväť pokrievky z bukového dreva by sa mohla zdeformovať.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, oceľové drôtenku, práškové čistiace prípravky ani prostriedky na čistenie rúr na pečenie. V žiadnom prípade nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety, ani pri intenzívnom znečistení.
- Ak sa niečo pripáli: Zohrejte v hrnci malé množstvo vody, pridajte 2 až 3 čajové lyžičky soli alebo kypriaceho prášku do pečiva a nechajte vodu krátko povrieť.
- Skontrolujte z času na čas, či sa neuvoľnila rukoväť pokrievky. V prípade potreby ju pevne dotiahnite.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.sk



www.tchibo.sk/navody

hu Termékismertető

Cikkszám	Úrtartalom	Alj átmérője
394 829	~ 2,8 l	Ø ~ 18,5 cm
394 830	~ 5 l	Ø ~ 18,0 cm

A cikkszám az edény alján is megtalálható!

- Ez a kiváló minőségű, öntött alumíniumból készült edény tapadásmentes bevonattal, valamint a fedő bükkfa fogantyúval rendelkezik, és gáz, villany és üvegkerámia főzőlapon is használható. Indukciós főzőlapon nem használható!
- Az edény a fedő nélkül max. 220 °C-ig a sütőben is használható.
- Az edény vastag fala különösen sok hőt képes felvenni, amelyet tárol és egyenletesen eloszt egészen a pereméig, majd egyenletesen átadja a főzni vagy sütni kívánt ételnek.
- Az energiatakarékos főzés érdekében válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.

VIGYÁZAT - égési sérülések/tűzveszély

- A termék gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl az edény aljánál. Ellenkező esetben megrongálódhatnak a fogantyúkra húzható szilikon fogók!
- Az edény a használat során felforrósodik! Az edényt, a fogantyúkat és a fedőt csak edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval, illetve a mellékelt ráhúzható szilikon fogókkal fogja meg! Ne állítsa az edényt egy túl nagy átmérőjű főzőlapra, mert a fogantyúk nagyon felforrósodhatnak.
- Ha az edényben sűt, pirít vagy zsírban sűt: A zsiradék felmelegítése során ne helyezze fel a fedőt az edényre. Az edényben lévő forró zsiradékot 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 a zsiradék meggyulladna, étolaj és zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.
- Várja meg, amíg a termék teljesen lehűl, csak azután tisztítsa meg.

Az alumínium főzőedények használatáról

- Használat előtt ellenőrizze, hogy az edény alja és a főzőfelület tiszta legyen. Só, cukor vagy pl. a zöldség-tisztításból visszamaradt homokszemcsék, különösen a kerámialapos főzőlapon karcosodásokat okozhatnak, ha az edény alá kerülnek.
- Az edények erős mozgatas során nyomot hagyhatnak a főzőfelületen. Kerülje az edény túlzott mozgatasát.
- A kiváló minőségű, tapadásmentes bevonatnak köszönhetően az étel nem ragad le a termék aljára, és nem ég le. A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a főzés során. Az edényben csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök csökkentik az edény élettartamát és megkarcolhatják a felületét. Ne vágjon fel élelmiszert közvetlenül az edényben.
- Kerülje az edény túlhevítését: az üres edény melegítése, illetve ha főzés közben a folyadék teljesen elpárolog az edényből, túlhevüléshez vezethet. A túlhevülés következtében a belső bevonat elszíneződhet, illetve romolhat a tapadásmentes bevonat hatása.
- Sót csak kevergetés közben tegyen a forró vízbe.

- A tálaláshoz a forró edényt mindig egy egyenes, hőálló felületre helyezze.
- Ne töltsön a forró edénybe közvetlenül a használat után hideg vizet. A túl gyors lehűtés megrongálhatja az edényt.

Javaslatok a tisztításhoz

- Tisztítsa meg az edényt az első használat előtt és minden használat után forró vízzel, kímélő mosogatószerrel.
- Az edény és a ráhúzható szilikon fogók mosogatógépben is tisztíthatók.
A fedő nem tisztítható a mosogatógépben. Csak kézzel mosogassa el. Ne hagyja a fedőt hosszabb ideig a mosogatóvízben állni, mert a bükkfa fogantyú megszívhatja magát vízzel.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, por mosogatószert vagy sütőtisztítót, és ne használjon éles vagy hegyes eszközt, még makacs szennyeződés esetén se.
- Ha egyszer valami letapadna: megfelelően fel egy kevés vizet az edényben, adjon hozzá 2-3 tk. sót vagy sütőport, majd röviden forralja fel.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nem lazult-e meg a fedő fogantyúja. Szükség esetén húzza meg ismét.

A termékkel kapcsolatos kérdések esetén forduljon hozzánk bizalommal.

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.hu



www.tchibo.hu/utmutatok

Ürün numarası	Dolum miktarı	Taban çapı
394 829	~ 2,8 L	Ø ~ 18,5 cm
394 830	~ 5 L	Ø ~ 18,0 cm

Ürün numaralarını tencere tabanında da bulabilirsiniz!

- Yapışmaz kaplama ve bir cam kapaklı kayın ağacı saplı döküm alüminyumdan yapılmış bu tencere gazlı, elektrikli ve cam seramik ocaklar için uygundur. Tencere induksiyonlu ocaklar için uygun değildir.
- Tencere kapaksız maks. 220°C'ye kadar sıcaklıkta fırında kullanılabilir.
- Kalın duvarlı malzeme ısıyı muhafaza eder, tencerenin her tarafına dağıtır ve yemeğe eşit şekilde iletilmesini sağlar.
- Ocak gözünü tencere tabanı çapına göre seçerseniz enerji tasarruflu pişirme gerçekleştirebilirsiniz. Tencere doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağı daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.

Yanma/yangın UYARISI

- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tencere tabanından dışarı taşmamalıdır. Aksi takdirde saplardaki silikon kaplama zarar görebilir!
- Kullanım esnasında tencere çok ısınır! Tencereyi, sapını ve kapağı sadece tencere eldiveni vb. ile tutun ve/veya saptarı birlikte teslim edilen silikon kaplama ile tutun! Tencereyi, çapı büyük olan ocak gözüne yerleştirmeyin, aksi halde kulplar çok fazla ısınabilir.
- Tencereyi rosto, buğulama veya kızartma için kullanacaksanız: Sıvı veya katı yağları ısıtırken kapağı tencerenin üzerine yerleştirmeyin. Tencereyi asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın! Kızgın yağ çok kolay tutuşabilir. Yangın tehlikesi vardır!

- Yanan yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Yağ yangınına, yemek yağı yangınına uygun bir yangın söndürücü ile söndürün.
- Tencereyi temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

Alüminyum pişirme gereçlerinin kullanımı

- Kullanımdan önce tencere altının ve ocağın temiz olduğundan emin olun. Tuz, şeker veya örn. sebze temizlerken oluşan kum tanecikleri tencerenin alt tabanına yapıştığında özellikle cam seramik ocak yüzeylerinde çizikler oluşturabilir.
- Tencereler pişirme yüzeyi üzerinde sert hareket ettirildiklerinde iz bırakabilir. Tencereyi aşırı hareket ettirmekten kaçının.
- Dökme demir, çok sert fakat çabuk kırılan bir malzemedir. Bir düşmede veya sert bir darbeye tencere kırılabilir.
- Yüksek değerli yapışmaz kaplama malzemenin yapışmamasına veya yanmamasına sağlamaktadır. Kiplamayı korumak için yemek pişirirken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Pişirme esnasında tencerenin içinde sadece ahşap veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın. Metal mutfak gereçleri, tencerenin ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Doğrudan tencerenin içinde kesmeyin.
- Aşırı ısınmayı önleyin: Tencerenin boşken ısıtılması veya yemeğin suyunu çekmesi nedeniyle malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda iç kaplamada renk atması ve yapışmazlık özelliğinde azalma meydana gelebilir.

- Sıcak suya tuz eklerken mutlaka tencereyi karıştırın.
- Sıcak tencereyi servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleştirin.
- Kullanımdan sonra sıcak tencereye soğuk su doldurmayın. Hızlı soğuma tencereye hasar verebilir.

Bakım önerileri

- Tencereyi ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar yumuşak deterjanla temizleyin.
- Tencere ve silikon kaplama bulaşık makinesinde yıkanabilir. **Kapak bulaşık makinesinde yıkama için uygun değildir.** Kapağı sadece elde yıkayın. Kapağı çok uzun süre suyun içinde bekletmeyin, çünkü aksi kayın ağacından kapak sapı çekilebilir.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın. Çok aşırı kirlenmiş bile olsa asla sivri uçlu veya keskin kenarlı nesneler kullanmayın.
- Eğer tencerenin dibi tutarsa: Tencerede biraz su ısıtıp, 2-3 tatlı kaşığı tuz veya kabartma tozu ekleyin ve kısa süre kaynamaya bırakın.
- Ara ara kapak kulpunun gevşeyip gevşemediğini kontrol edin. Gerekirse tekrar sıkın.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurunuz.

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr

