



**Edelstahl-Kochtopf-Set**

**Stainless steel pot set**

**Jeu de marmites en inox**

**Sada hrnců z ušlechtilé oceli**

**Zestaw garnków ze stali nierdzewnej**

**Súprava hrncov z ušľachtilej ocele**

**Rozsdamentes acél edénykészlet**

**Paslanmaz çelik tencere seti**

**(de) Produktinformation**

**(en) Product information**

**(fr) Fiche produit**

**(cs) Informace o výrobku**

**(pl) Informacja o produkcie**

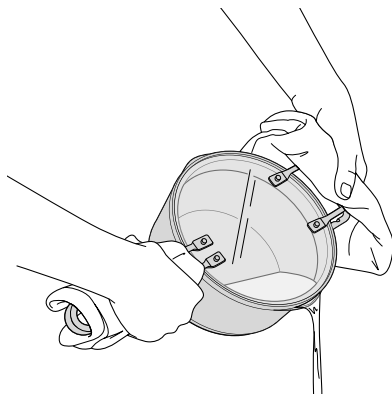
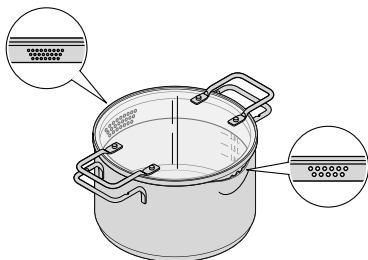
**(sk) Informácia o výrobku**

**(hu) Termékismertető**

**(tr) Ürün bilgisi**



## Wichtige Hinweise | Important information | Remarques importantes | Důležité



**(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. Risk of scalds! 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.

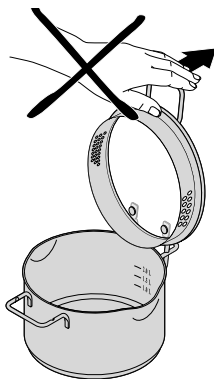
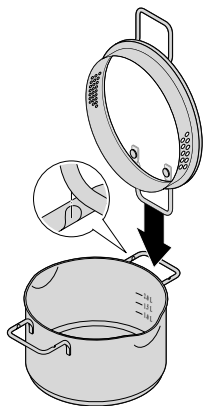
**(cs)** Vařící vodu můžete vylévat drobnými nebo většími odtokovými otvory. **Uchopte hrnec a poklici pevně na obou stranách za úchyty**, aby poklice nedopatřením z hrnce nesklouzla. Nebezpečí opaření! Používejte chňapkyapod.

**(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 oparzenia! 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 držiadlá**, aby sa pokrievka nemohla nedopatrením zosunúť z hrnca. Nebezpečenstvo obarenia! Použite príp. chňapky a pod.

**(hu)** A főzővizet leontheti a kiöntő finomabb vagy nagyobb perforációik keresztül. **Az edényt és a fedőt a mindkét oldalon a fogantyúknál tartsa meg**, hogy a fedő véletlenül se csússzon ki az edényből. Forrázásveszély! Szükség esetén használjon edényfogót vagy hasonlót.

**(tr)** Pişirme suyunu ince veya kalın dökme deliklerinden dökebilirsiniz. **Tencereyi ve kapağı kulpun her iki yanından sıkıca tutun**, bu sayede kapak yanlışlıkla tencereden kaymaz. Haşlanma tehlikesi! Gerekiirse, 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 úchyty hrnce.

**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 zaháknúť v rukováti hrnca. Držadlo pokrievky pritom musí správne zapadnúť do malých zárezov držadla hrnca.

**hu** A fedő függőlegesen beakasztható az edény fogantyújába. Eközben a fedő fogantyújának megfelelően be kell csúszni az edény fogantyújának kis bemélyedéseibe.

**tr** Kapak, tencerenin kulpuna dikey şekilde takılabilir. Kapak kulpu, tencere kulpundaki küçük çentiklere doğru şekilde oturmalıdır.

**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 tipping over/scalds!** When hooked in vertically, the lid can act as a lever, allowing the pot itself to be knocked 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 udržiajte mimo dosahu hrnca.

**hu** **Kiborulás és forrázás-veszély!** Függőlegesen beakaszttva a fedél karként működhet, így az edény - még akkor is, ha tele van - könnyen felborulhat. Különösen a kisgyermeket tartsa távol tőle.

**tr** **Devrilme/haslanma tehlikesi!** Dikey olarak takılan kapak kol benzeri bir etki yapabilir, böylece tencere doldurulduğunda dahi kolayca düşebilir. Özellikle küçük çocukları uründen uzak tutun.

## **Liebe Kundin, lieber Kunde!**

Ihre neuen 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 Innenskalierung 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/Brand**

- Kochtopf und Glasdeckel werden während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie den Kochtopf, den Glasdeckel und **auch die Edelstahlgriffe** nur mit Topflappen o. Ä. an!
- Beim Gebrauch im Backofen verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie mit dem Topf hantieren! Sowohl Topf, Deckel als auch die Edelstahlgriffe werden sehr heiß.
- 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!
- Wenn Sie den Topf zum Frittieren benutzen, befüllen Sie ihn höchstens zu 1/3 seines Fassungsvermögens. Wenn das Öl zu heiß wird oder spritzt, reduzieren Sie die Temperatur.
- 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!
- Die Glasdeckel haben einen breiten Edelstahl-Steckrand, der tief in den jeweiligen Topf hineinragt. **Überschreiten Sie daher beim Wasserstand nicht die oberste Füllmarkierung der Innenskalierung** und lassen Sie das Wasser nur auf kleiner Stufe köcheln. Sonst kann das Wasser zwischen Topf- und Deckelrand über kochen. Es besteht Verbrühungsgefahr!
- Halten Sie Topf und Deckel beim Abgießen immer **auf beiden Seiten** an den Griffen fest, damit der Deckel nicht ver sehentlich aus dem Topf rutscht. Verwenden Sie ggf. Topflappen o.Ä. Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

#### **HINWEIS** - 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 180 °C in den Backofen. Ein Überhitzen des Kochtopfes kann zu einer Verfärbung des Materials sowie zu dauerhaften Beschädigungen am Kochtopf führen.
- Bei Verwendung auf einem Glaskeramikkochfeld setzen Sie den Kochtopf immer vorsichtig ab. Schieben Sie den Topf nicht über die Glaskeramikfläche, um Kratzer zu vermeiden.



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.
- 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).

---

## Pflegeetipps

- Kochen Sie den Topf **vor dem ersten Gebrauch** mit Wasser aus.
- Reinigen Sie Topf und Deckel nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe oder spitze Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung.
- Kochtopf und Deckel sind auch spülmaschineneeignet, also besonders pflegeleicht. Unsere Empfehlung: Verwenden Sie flüssigen Geschirrspülmittel. Wählen Sie einen Sparspülgang mit niedriger Temperatur. Das schont Ihr Kochgeschirr und die Umwelt.
- Trocknen Sie Topf und Deckel nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

## Dear Customer

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

You can use the pots on gas, electric, induction and ceramic hobs. They can also be used in ovens up to a maximum temperature of 180 °C.

The pots each come with a measuring scale inside and are equipped with two side pouring lips.

The two different sizes of perforations in the glass lids 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/fire

- The pot and glass lid become hot during use! Touch the pot, glass lid and **also the stainless steel handles** only if wearing oven gloves or similar protection!
- When using in the oven, always use oven gloves when handling the pot! The pot, lid and stainless steel handles all get very hot.
- 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. There is a risk of fire!
- If you use the pot for deep-frying, fill it to no more than 1/3 of its capacity. If the oil gets too hot or starts spitting, reduce the temperature.
- Never extinguish burning fat with water. There is a 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 scalds!
- 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 similar protection if necessary. Let the pot cool down completely before cleaning it.

#### NOTICE – 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 180 °C. Overheating the pot can result in discolouration and permanent damage to the pot.
- Always put the pot down carefully when using it on a ceramic hob. Do not slide the pot across the ceramic surface, as this can cause scratches.



The pot may - like all stainless steel cookware - become discoloured at high temperatures. This is normal and does not indicate a fault in the material, nor does it impair the quality or function of the pot.

- On an induction hob, select a hotplate 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, especially on glass 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 hot pot on an even, heat-resistant mat.

### Using the glass lid

- 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 pot **before using it for the first time**.
- After use, clean the pot and lid with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or something similar.
- Do not use any caustic agents, steel wool, cleaning powder or oven cleaner to clean the pot. Never use sharp or pointed implements for cleaning, even if the pot is very dirty.
- The pot and the lid are also 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.
- Always dry the pot and lid immediately after cleaning it to avoid stains.

## fr Chère cliente, cher client!

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

Vous pouvez utiliser les marmites sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction ou vitrocéramiques, ainsi qu'au four jusqu'à 180 °C max.

Les marmites sont munies d'une graduation interne et de 2 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 de plaisir avec cet article. Bon appétit!

## L'équipe Tchibo

### Utilisation



#### AVERTISSEMENT: risque de brûlure/d'incendie

- Lors de la cuisson, la marmite et le couvercle en verre deviennent très chauds! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la marmite, le couvercle en verre et **aussi les poignées en inox!**
- Lors d'une utilisation au four, utilisez toujours des maniques quand vous manipulez la marmite! La marmite, le couvercle mais aussi les poignées en inox deviennent très chaudes.
- 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!
- Si vous utilisez la marmite pour faire frire des aliments, remplissez-la au maximum à 1/3 de sa capacité. Si l'huile devient trop chaude ou qu'elle gicle, réduisez la température.
- 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!
- Les couvercles en verre ont un large bord en inox qui s'insère profondément dans la marmite correspondante. **Aussi, en remplissant les marmites, ne dépassez pas les repères maximum de la graduation** et faites chauffer l'eau uniquement à feux doux pour éviter que l'eau ne déborde entre le bord de la 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.

#### REMARQUE - 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 180 °C. Une surchauffe risquerait d'altérer la couleur du matériau et d'entraîner des dommages irréversibles sur la marmite.
- En cas d'utilisation sur une plaque vitrocéramique, posez toujours la marmite avec précaution. Ne faites jamais glisser la marmite sur la surface vitrocéramique afin d'éviter les rayures.



La marmite - comme tout récipient en inox - est susceptible de se décolorer sous l'effet de fortes températures. Ce n'est pas le signe d'un défaut matériel et n'affecte en rien la qualité et le bon fonctionnement de 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 bonne température, vous pouvez réduire l'intensité du feu.
- 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.
- Manipulez les couvercles en verre avec précaution pour éviter tout choc brutal ou autres qui pourrait les 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

- Faites bouillir de l'eau dans la marmite **avant la première utilisation**.
- Après utilisation, nettoyez la marmite et le couvercle à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle en utilisant une éponge douce ou similaire.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de laine d'acier, 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.
- La marmite et le couvercle vont aussi au lave-vaisselle et sont donc particulièrement 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.
- Séchez la marmite et le couvercle tout de suite après le nettoyage pour éviter la formation de taches.

## CS Vážení zákazníci,

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

Hrnce můžete používat na plynových, elektrických, indukčních a sklokeramických plotýnkách.

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 k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť!

## Váš tým Tchibo

### Použití



#### NEBEZPEČÍ popálení/požáru

- Hrnce a skleněná poklice jsou během používání horké! Dotýkejte se hrnce, poklice a **také uch z ušlechtilé oceli** pouze chňapkou apod.!
- Při použití v troubě používejte při manipulaci s hrncem vždy chňapky! Hrnce, poklice a ucha z ušlechtilé oceli se velmi zahřívají.
- Při používání na plynovém sporáku dbejte na to, aby plameny nepřesahovaly dno hrnce.
- Pokud budete hrnce používat k pečení, smažení nebo fritování: Při zahřívání oleje nebo tuku **nepokládejte** na hrnce **poklici**. Nenechávejte jej s horkým tukem nikdy bez dozoru. Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Pokud hrnce používáte ke smažení, naplňte jej maximálně do 1/3 jeho objemu. Pokud je olej příliš horký nebo stříká, snižte teplotu.
- 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!
- 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!
- Hrnce a poklici při vylévání uchopujte vždy na **obou stranách** za úchyty, aby poklice nedopatřením z hrnce neskouzla. Používejte chňapky apod. Než začnete hrnce čistit, nechte ho zcela vychladnout.

#### POKYN - věcné škody v důsledku přehřátí

- Hrnce nezahřívejte, pokud je prázdný, zabraňte úplnému vypaření tekutiny a hrnce nestavte do pečicí trouby, pokud je nastavená na teplotu vyšší než 180 °C. Přehřátí může vést k zabarvení materiálu a trvalému poškození hrnce.
- Při používání na sklokeramické varné desce pokládejte hrnce vždy opatrně. Hrnce neposouvejte po sklokeramické desce, aby nedošlo ke vzniku škrábanců.



Hrnc se může - jako každý hrnc 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 hrnc 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 hrnc 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. Přímou v hrnci také nic nekrájejte.
- Sůl přidávejte do horké vody jen za současného míchání.
- Při servírování postavte horký hrnc 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.
- 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

- Hrnc **před prvním použitím** vyvařte vodou.
- Po použití hrnc a poklici umyjte horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbou apod.
- 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.
- Hrnc 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.
- Po umytí hrnc a poklici 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 szklano-ceramicznymi. Nadają się do używania w piekarniku w temperaturze maksymalnie 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 odciedzanie. 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 oparzeń ciała / pożaru

- Podczas użycia garnek i szklana pokrywka nagrzewają się do wysokich temperatur! Garnka, szklanej pokrywki a **także uchwytów ze stali nierdzewnej** dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp.!
- Używając garnka w piekarniku, zawsze chwytać go przez łapkę do garnków! Zarówno garnek, pokrywka, jak i uchwyty ze stali nierdzewnej nagrzewają się do wysokich temperatur.
- 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!
- Jeśli garnek używany jest do smażenia w głębokim tłuszczu, należy napełnić go do maks. 1/3 pojemności. Jeśli olej rozgrzeje się do zbyt wysokiej temperatury lub rozpryskuje się, należy zmniejszyć temperaturę.
- 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!
- 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 oparzenia!
- Aby zapobiec przypadkowemu zsunięciu się pokrywki z garnka podczas odciedzania, należy trzymać garnek i pokrywkę za uchwyty **po obu stronach**. W razie potrzeby używać łapek do garnków itp. Przed umyciem garnka pozostawić go do ostygnięcia.

#### WSKAZÓWKI - 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 180°C. Przegrzanie garnka może doprowadzić do przebarwienia jego materiału, a także do jego trwałego uszkodzenia.
- W przypadku używania garnka na płycie szklano-ceramicznej należy zawsze ostrożnie odstawiać garnek. Nie przesuwaj garnka po powierzchni szklano-ceramicznej, aby uniknąć zarysowań.



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 piasku, 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 płycie kuchennej 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 skropliny 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** należy zagotować w garnku wodę.
- Po użyciu umyć garnek i pokrywkę w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp.
- 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.
- Garnek i pokrywka nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń, co oznacza, że jego pielęgnacja jest szczególnie łatwa. Zalecamy używanie płynu do zmywarek, a w zmywarce wybieranie programu ekonomicznego z niską temperaturą. Chroni to przybory kuchenne oraz środowisko.
- Zawsze wycierać garnek i pokrywkę do sucha zaraz po umyciu, aby uniknąć powstawania plam.

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 aj na použitie v rúre 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 popálením/požiarom**

- Hrnec a sklenená pokrievka sa počas používania zohrejú a sú horúce! Hrnca, sklenenej pokrievky **a aj držadíel z ušľachtilej ocele** sa dotýkajte iba pomocou chňapky a pod.!
- Ak hrniec používate v rúre na pečenie, pri manipulácii s ním vždy použite kuchynské rukavice! Hrnec, pokrievka, ako aj držadlá z ušľachtilej ocele sú veľmi horúce.
- Pri použití na plynovom sporáku nesmú plynové plamene prečnievať cez 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!
- Ak používate hrniec na vyprážanie, naplňte ho maximálne do 1/3 jeho objemu. Ak je olej príliš horúci alebo strieka, znížte teplotu.
- 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!
- 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.

#### **UPOZORNENIE** - Vecné škody pri prehriatí

- Neohrievajte hrniec v prázdnom stave, zabráňte bezzvyškovému odpareniu tekutiny a nekladajte hrniec do rúry na pečenie pri teplotách nad 180 °C. Výsledkom prehriatia môže byť sfarbenie materiálu, ako aj trvalé poškodenie hrnca.
- Pri používaní na sklokeramickej varnej doske hrniec vždy na ňu opatrne položte. Aby ste zabránili poškrabaniu, hrniec na sklokeramickom povrchu neposúvajte.



Hrnec sa môže – ako každý hrnec 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 hrnec 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 vlnosťami 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 hrnec 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 hrnec 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

- Hrnec **pred prvým použitím** vyvarujte vodou.
- Po použití umyte hrnec a pokrievku horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou alebo pod.
- 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.
- 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. Chránite tým svoj kuchynský riad i životné prostredie.
- Po umytí hrniec a pokrievku zakaždým hneď osušte, aby sa na nich nevytvorili fláky.

## Kedves Vásárlónk!

Új főzőedényei 18/10-es rozsdamentes acélból készültek és többretegű szendvicsaljjal rendelkeznek, amely optimális hőátvitelt biztosít.

A főzőedényeket gáz-, elektromos, indukciós és üvegkerámia főzőlapokon is használhatja.

Az edények max. 180 °C-ig sütőben is használhatók.

Mind egyik edény belső skálával van ellátva, és 2 oldalsó kiöntőnyílással rendelkezik.

Az üvegfedeleken lévő 2 különböző méretű kiöntő perforációnak köszönhetően kényelmesen le lehet önteni a vizet. Az üvegfedeleket függőlegesen beakaszthatja az edény fogantyúiba, így a főzőlap tiszta marad.

Ha nem használja az edényeket, azokat helytakarékosan egymásban tárolhatja.

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

## A Tchibo csapata

### Használat



#### VIGYÁZAT - égési sérülések/tűzveszély

- A főzőedény és az üvegfedő használat közben felforrósodik! Az edényt, az üvegfedőt és a **rozsdamentes acél fogantyúkat is** csak edényfogóval vagy hasonló eszközzel fogja meg!
- Sütőben való használat esetén mindig használjon edényfogót, ha hozzányúl az edényhez! Az edény, a fedő és a nemesacél fogantyúk is felforrósodnak.
- 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!
- Ha az edényt olajban sütéshez használja, legfeljebb 1/3-ig töltsze meg. Ha az olaj túl forró vagy kispriccel, csökkentse a hőmérsékletet.
- 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 távozik az edény és a fedő között, akkor kapcsolja a tűzhelyet alacsony fokozatra. Forrázási sérülések veszélye!
- Az üvegfedők széles rozsdamentes acél peremmel rendelkeznek, amely mélyen benyúlik az edénybe. Ezért **ne lépje túl a belső skála felső töltési jelét**, és csak alacsony fokon forralja a vizet. Ellenkező esetben a víz az edény pereme és a fedél között kifuthat. Forrázási sérülések veszélye!
- A kiöntés közben az edényt és a fedőt **mindkét oldalon** tartsa meg a fogantyúknál, hogy a fedő véletlenül se csússzon ki az edényből. Szükség esetén használjon edényfogót vagy hasonlót. Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni az edényt.

#### TUDNIVALÓ - anyagi károk túlhevítés következtében

- Ne melegítse az edényt üresen, kerülje el, hogy a folyadék teljesen elpárologjon és a 180 °C feletti hőmérséklet felett ne tegye az edényt a sütőbe. A főzőedény túlhevülése az anyag elszíneződéséhez, valamint az edény tartós károsodásához vezethet.
- Üvegkerámia főzőlapon történő használat esetén mindig óvatosan helyezze rá a főzőedényt. A karcok elkerülése érdekében ne tolja az edényt az üvegkerámia felületen.



Az edény - mint minden rozsdamentes acél 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 zöldség-tisztításból 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 hallható.
- A főzőedény erős mozgatás során nyomot hagyhat 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 kifröccsenhet, vagy esetleg gőz távozhat az edényből.
- Óvatosan bányon az üvegfedelekkkel, hogy elkerülje a kemény ütések vagy hasonló okozta sérüléseket. Ne használja tovább az üvegfedőket, ha azokon nagyobb karcolások vagy repedések találhatók, mivel az üvegfedők eltörhetnek.
- Kerülje az üvegfedők gyors lehűtését hideg vízzel (termikus sokk).

## Javaslatok a tisztításhoz

- Az **első használat előtt** forraljon fel vizet az edényben.
- Használat után forró vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal tisztítsa meg az edényt és a fedőt.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót. Ne használjon éles vagy hegyes eszközt, még makacs szennyeződés esetén se.
- Az edények és a fedők 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 foltok elkerülése érdekében mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra az edényt.

## tr Değerli Müşterimiz!

Yeni tencereleriniz 18/10 paslanmaz çelikten yapılmıştır ve optimum ısı transferi sağlayan çok katmanlı sandviç tabana sahiptir.

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/Yangın UYARISI

- Tencere ve cam kapak kullanım sırasında ısınır! Tencereye, cam kapağa ve ayrıca paslanmaz **çelik kulplara** sadece fırın eldiveni vb. ile dokunun!
- Fırında kullanım sırasında tencereyi tutarken her zaman tutacak kullanın! Tencere, kapak ve paslanmaz çelik kulplar da aşırı ısınır.
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tencerenin tabanından dışarı taşmamalıdır.
- Tencereyi roto, 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!
- Tencereyi kızartma için kullanıyorsanız kapasitesini en fazla 1/3 oranına kadar doldurun. Yağ aşırı ısınırsa veya sıçrama olursa sıcaklığı düşürün.
- Alev almış yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi oluşur! Kızgın yağın neden olduğu bir yangını söndürmek için yemek yağı yangınlarını söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.
- Pişirme sırasında tencere ve kapak arasından çok fazla buhar çıkıyorsa ocağı düşük bir ayara getirin. Haşlanma tehlikesi!
- 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. Yanma tehlikesi bulunmaktadır!
- Dökme sırasında tencereyi ve kapağı daima **kulpların iki tarafından** sıkıca tutun, bu sayede kapak yanlışlıkla tencereden kaymaz. Gerekirse tutacak vb. kullanın. Tencereyi temizlemeden önce gerekirse tamamen soğumaya bırakın.

#### BİLGİ - Aşırı ısınma sonucu maddi hasar tehlikesi

- Tencereyi içi boş haldeyen ısıtmayın, içindeki sıvının tamamen buharlaşmasını önleyin ve tencereyi 180 °C üzerindeki bir fırına yerleştirmeyin. Tencerenin aşırı ısınması, malzemenin renk değiştirmesine ve ayrıca tencerenin kalıcı olarak hasar görmesine neden olabilir.
- Cam seramik ocak kullanımında tencereyi daima dikkatlice yerleştirin. Çizilmeleri önlemek için tencereyi cam seramik yüzeyin üzerinden kaydırmayın.



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

- İndüksiyonlu ocaklarda, tencere tabanının çapına uygun bir piřirme alanı seçilmelidir. Eęer tencere tabanı küçük gelirse ya da tencere, ocağın ortasına yerleřtirilmezse tencere, piřirme alanı tarafından algılanamayabilir. Ocağın modeline göre bir hata mesajı görüntülenebilir.
- İndüksiyonlu bir ocakta kullandığınızda, ocağın elektromanyetik özelliğinden kaynaklanan alıřılmamıř sesler meydana gelebilir.
- Kullanımdan önce tencere altının ve ocağın temiz olduğundan emin olun. Tuz, řeker veya örn. sebzelerin temizlenmesi sırasında ortaya çıkan kum tanecikleri, tencere tabanının altına ulařırsa özellikle cam seramik ocaklarda çiziklere neden olabilir.
- Kullanmadan önce tencere tabanını her zaman iyice kurutun, aksi takdirde ısıtırken çatırdama sesleri meydana gelebilir.
- Tencereler piřirme yüzeyi üzerinde sert hareket ettirildiklerinde iz bırakabilir. Tencereyi ařırı hareket ettirmekten kaçıının.
- Enerji tasarrufu için tencere tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Tencere doęru sıcaklıęa ulařtıktan sonra ocağın ayar düğmesini daha düşük bir kademeye getirebilirsiniz.
- Piřirme ve temizleme sırasında, ařırı kirlenme varsa bile, keskin kenarlı ya da sivri uçlu nesneler kullanmayın. Piřirme esnasında tencerenin içinde sadece ahřap veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın. Metal mutfak gereçleri, tencerenin ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Piřirdiklerinizi doęrudan tencerenin içinde kesmeyin.
- Sıcak suya tuz eklerken mutlaka tencereyi karıřtırın.
- Sıcak tencereyi servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleřtirin.

### **Cam kapağın 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 kırılabilceğı için belirgin çizikler veya çatlaklar olması durumunda cam kapakları kullanmaya devam etmeyin.
- Cam kapağı soğuk su ile hızlı soğutmayın (termo řok).

## **Bakım önerileri**

- Tencereyi **ilk kullanımdan önce** içine su koyarak kaynatın.
- Kullandıktan sonra tencereyi ve kapağı sıcak su, bulařık deterjanı ve yumuřak bir sünger vb. ile temizleyin.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulařık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın. Çok ařırı kirlenmiř bile olsa asla sivri uçlu veya keskin kenarlı nesneler kullanmayın.
- Tencere ve kapak, bulařık makinesinde de yıkanabildiğı için bakımı özellikle kolaydır. Önerimiz: Sıvı bulařık deterjanı kullanın. Düşük sıcaklıklı yıkama programı seçin. Bu sayede kızartma kabını ve çevreyi korumuř olursunuz.
- Tencereyi ve kapağı, lekelerin oluşmasını önlemek için temizledikten sonra hemen kurulaıın.

| <b>Artikelnummer</b><br><b>Product number</b><br><b>Référence</b><br><b>Číslo výrobku</b><br><b>Numer artykułu</b><br><b>Číslo výrobku</b><br><b>Cikkszám</b><br><b>Ürün numarası</b> | <b>Topfdurchmesser</b><br><b>Diameter of the pot</b><br><b>Diamètre de la marmite</b><br><b>Průměr hrnce</b><br><b>Średnica garnka</b><br><b>Priemer hrnca</b><br><b>Edény átmérője</b><br><b>Tencere çapı</b> | <b>Füllmenge</b><br><b>Capacity</b><br><b>Contenance</b><br><b>Plnicí množství</b><br><b>Pojemność</b><br><b>Objem</b><br><b>Úrtartalom</b><br><b>Dolum miktarı</b> | <b>Bodendurchmesser</b><br><b>Diameter of the base</b><br><b>Diamètre de la base</b><br><b>Průměr dna</b><br><b>Średnica dna</b><br><b>Priemer dna</b><br><b>Az edény aljának átmérője</b><br><b>Taban çap ölçüsü</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>689 648</b>                                                                                                                                                                        | Ø ~ 16 cm<br><br>Ø ~ 20 cm<br><br>Ø ~ 24 cm                                                                                                                                                                    | ~ 1,4 L<br><br>~ 3,1 L<br><br>~ 5,8 L                                                                                                                               | Ø ~ 14,5 cm<br><br>Ø ~ 18,5 cm<br><br>Ø ~ 22,5 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 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](http://www.tchibo.de) • [www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch) • [www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz) • [www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

[www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk) • [www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu) • [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)

---

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 také 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!

---

**Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku**

**Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 689 648**

---