



Aluguss-Bräter

Cast Aluminium Roasting Pot

Rôtissoire en fonte d'aluminium

Pekáč z litého hliníku

Aluminiowy garnek

(z funkcją brytfanny)

Pekáč z liateho hliníka

Öntött alumínium sütőedény

Alüminyum döküm güveç tencere

(de) Produktinformation

(en) Product information

(fr) Fiche produit

(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacje o produkcie

(sk) Informácia o výrobku

(hu) Termékismertető

(tr) Ürün bilgisi

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer Bräter aus Aluguss nimmt die Herdwärme schnell auf und verteilt sie gleichmäßig. Der Topf ist mit einer Antihaft-Beschichtung versehen - ideal für fettarmes Braten und leichtes Reinigen.

Im Topfboden ist eine Edelstahlplatte integriert, so dass der Topf nicht nur für Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochfeldern geeignet ist, sondern auch für Induktionskochfelder.

Da sich die Silikongriffe abnehmen lassen, sind Topf und Deckel auch für den Gebrauch im Backofen geeignet.

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

Ihr Tchibo Team

Gebrauch



WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

• Sowohl Topf, Deckel als auch die Griffe werden während des Gebrauchs sehr heiß! Stecken Sie immer die Silikongriffe auf, wenn Sie mit dem Topf hantieren oder verwenden Sie Topflappen o.Ä..

Auch der Deckelgriff wird sehr heiß. Verwenden Sie immer Topflappen o.Ä., wenn Sie den Deckel abnehmen oder aufsetzen!

- Nehmen Sie immer die Silikongriffe ab, bevor Sie den Topf in den Backofen stellen.
- Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Gasflammen nicht über den Topfboden hinausragen.
- Wenn Sie den Kochtopf zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen: Setzen Sie beim Erhitzen von Öl oder Fett keinen Deckel auf den Kochtopf. Lassen Sie einen Kochtopf mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt! Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

VORSICHT - Sachschaden durch Überhitzen

- Vermeiden Sie ein Überhitzen: Durch Erwärmen im leeren Zustand oder dadurch, dass die Flüssigkeit des Brat- oder Kochgutes restlos verdampft, kann das Material überhitzen. Die Folgen können eine Verfärbung der Beschichtung sowie die Beeinträchtigung der Antihaft-Eigenschaft sein.
- 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.

- Eine Induktionskochzone muss passend zum Durchmesser des Topfbodens gewählt werden. Ist der Topfboden zu klein oder wird der Kochtopf nicht mittig auf die Kochzone gestellt, wird er vom Kochfeld evtl. nicht erkannt.
Je nach Kochfeldmodell kommt es ggf. zu einer Fehlermeldung.
- Bei Gebrauch eines Induktionskochfeldes können ungewohnte Geräusche entstehen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften des Kochfeldes zurückzuführen sind.
- Die hochwertige Antihaftbeschichtung sorgt dafür, dass nichts ansetzt oder anbrennt. Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie beim Kochen keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Verwenden Sie im Topf ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer des Topfes und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt im Topf.
- 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 von Aluminium-Kochtöpfen und -Pfannen auf Glaskeramikkochstellen

- Kochtöpfe und Pfannen aus Aluminium können durch starkes Bewegen auf Glaskeramikkochfeldern Spuren hinterlassen. Hantieren Sie daher vorsichtig mit dem Kochgeschirr.
- 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.

Zum Gebrauch des Deckels

- Bedenken Sie beim Anheben des Deckels, dass heruntertropfendes Kondenswasser zu Ölspritzern oder eventuellen Dampfaustritten führen kann.
- Die Griffschraube am Deckel kann sich bei Gebrauch mit der Zeit lockern. Bei Bedarf ziehen Sie die Schraube mit einem passenden Schraubendreher handfest nach.

Pflegetipps

- Kochen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus. Fetten oder ölen Sie die Antihaftbeschichtung danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- Reinigen Sie den Topf nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
Die Silikongriffe können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe oder spitze Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung.

Dear Customer

Your new cast aluminium roasting pot rapidly conducts heat from the stove and distributes it evenly. The pot features a non-stick coating inside, making it ideal for low-fat cooking and easy cleaning. The base of the pot has a built-in stainless steel sheet, meaning that as well as being suitable for use on gas, electric and ceramic hobs, the pot can also be used on induction hobs.

The silicone handles can be removed, making the pot and lid also suitable for use in the oven.

We hope you enjoy using this product. Bon appétit!

Your Tchibo Team

Use

**WARNING** - risk of burns/fire

- The pot, its lid and the handles all become very hot during use! Always put the silicone handles on when handling the pot or wear oven gloves or something similar.

The handle on the lid also becomes very hot. Always wear oven gloves or something similar when removing the lid or putting it on!

- Always remove the silicone handles before placing the pot in the oven.
- If you are cooking on a gas stove, the flames must not protrude around the base of the pot.
- If you use the pot for frying, stewing or deep-frying: do not use a lid when heating oil or fat in the pot. Never leave a pot with hot oil/fat unattended! Hot fat ignites very easily.
Risk of fire!
- Never extinguish burning fat with water. Risk of explosion! Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.

CAUTION - material damage due to overheating

- Avoid overheating:
the pot can overheat if heated when empty, or if the liquid of the food being cooked evaporates completely.
This may cause the coating to discolour and may impair the non-stick properties of the pot.

- 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.

- You should select a zone on an induction hob that fits the diameter of the base of the pot. If the base is too small or the pot is not placed centrally on the cooking zone, the hob may not detect it.
Depending on the hob model, this might cause an error message.
- You may hear unusual noises if you use this pot on an induction hob. These are due to the electromagnetic fields created by the hob.
- 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 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. Do not cut food directly in the pot.
- Do not add salt until the water is hot, and always stir while adding.
- For serving, always place the pot on an even, heat-resistant mat.

Using aluminium cooking pots and pans on ceramic hobs

- Aluminium pots and pans can leave marks on the ceramic hob if they are not handled carefully. For this reason, take care when handling the pot.
- Check before use that both the base of the pot and the hob are clean. Salt, sugar or grains of sand - e.g. from vegetables - can leave scratches on ceramic hobs if they get underneath the base of the pot.

Using the lid

- Please keep in mind when lifting the lid that condensation may drip from it, causing oil to splash or steam to escape.
- The handle screw on the lid can loosen with use over time. If necessary, retighten the screw using a suitable screwdriver.

Cleaning tips

- Bring some water to the boil in the pot before using it for the first time. Then lightly coat the non-stick coating, e.g. with a drop of cooking oil.
- After use, clean the pot with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or something similar.
The silicone handles can also be cleaned in the dishwasher.
- Never use scouring agents, steel wool, powdered detergents or oven cleaner to clean the pot. Never use sharp or pointed objects for cleaning, even if the pan is very dirty.

Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle rôtissoire en fonte d'aluminium absorbe rapidement la chaleur et la répartit uniformément. Cette marmite est pourvue d'un revêtement antiadhésif idéal pour une cuisson sans trop de matière grasse et un nettoyage facile.

La base de la marmite intègre une plaque en acier inoxydable permettant une utilisation de la marmite non seulement sur les cuisinières à gaz, électriques et sur les plaques vitrocéramiques, mais aussi sur les plaques à induction.

Les poignées en silicone peuvent être retirées. Il est donc également possible d'utiliser la marmite et son couvercle au four.

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

L'équipe Tchibo

Utilisation



AVERTISSEMENT: risque de brûlures/d'incendie

- Lors de la cuisson, la marmite, le couvercle et les poignées deviennent très chauds! Fixez toujours les poignées en silicone lorsque vous manipulez la marmite et utilisez des maniques ou similaire.

La poignée du couvercle devient aussi très chaude. Utilisez toujours des maniques ou autres pour mettre en place et retirer le couvercle!

- Retirez toujours les poignées en silicone avant de placer la marmite dans le four.
- Si vous utilisez la marmite sur une cuisinière à gaz, réglez la flamme afin qu'elle ne dépasse pas du fond de la marmite.
- Si vous utilisez la marmite pour rôtir, cuire à l'étuvée ou frire des aliments: N'utilisez pas le couvercle lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la matière grasse. Ne laissez jamais la marmite contenant de la matière grasse chaude sans surveillance! La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. 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 d'huile ou de graisse alimentaire, utilisez un extincteur adapté.

ATTENTION - risque de détérioration en cas de surchauffe

- 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 matériel. La couleur du revêtement pourrait s'en trouver altérée et les propriétés antiadhésives, détériorées.

- Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez un foyer dont le diamètre correspond à la base de la marmite. Dès que les aliments ont atteint la température voulue, vous pouvez réduire l'intensité du feu et poursuivre la cuisson à feux doux.

- 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, il se peut qu'elle ne soit pas détectée par cette dernière.
Selon les modèles, la cuisinière peut générer un message d'erreur le cas échéant.
- L'utilisation de la marmite sur une plaque de cuisson à induction peut produire des bruits inhabituels liés aux propriétés électromagnétiques de la plaque.
- 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. 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.

Remarque concernant l'utilisation de marmites et de poêles en aluminium sur plaque vitrocéramique

- Les marmites et les poêles en aluminium peuvent laisser des traces sur les plaques vitrocéramiques lorsqu'on les déplace trop brusquement. Manipulez donc les ustensiles de cuisson avec précaution.
- 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.

Remarques concernant l'utilisation du couvercle

- Lorsque vous soulevez le couvercle, pensez que les gouttes d'eau dues à la condensation qui s'écoulent dans la marmite peuvent provoquer des projections d'huile, voire des jets de vapeur.
- La vis de la poignée du couvercle peut se desserrer à l'usage. Si nécessaire, resserrez la vis avec un tournevis approprié, sans trop forcer.

Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau dans la marmite, puis beurrez ou huilez légèrement le revêtement antiadhésif, par ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- Après utilisation, nettoyez la marmite à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle en utilisant une éponge douce ou similaire.
Les poignées en silicone sont également lavables au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de paille de fer, de détergent en poudre ou de nettoyant pour four. N'utilisez aucun objet pointu ou coupant pour nettoyer la marmite, même en cas de fortes salissures.

Vážení zákazníci,

tento nový pekáč z litého hliníku nejen rychle absorbuje teplo sporáku, ale také ho rovnoměrně rozvádí. Pekáč je opatřen nepřilnavou vrstvou - ideální na smažení s malým množstvím tuku a snadné čištění.

Ve dně hrnce je integrovaná deska z ušlechtilé oceli, díky čemuž je pekáč vhodný nejen pro plynové, elektrické a sklokeramické sporáky, ale také pro indukční varné desky.

Díky tomu, že silikonové úchyty lze odejmout, jsou pekáč i poklička vhodné také k používání v pečicí troubě.

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

Váš tým Tchibo

Použití



VÝSTRAHA před popálením/požářem

- Pekáč, poklička i rukojeti jsou během používání velmi horké! Při zacházení s pekáčem vždy nasadte silikonové úchyty nebo použijte chňapky apod. Také rukojeť pokličky je během používání pekáče velmi horká! Při snímání nebo nasazování pokličky také používejte chňapky apod.!
- Než pekáč vložíte do trouby, vždy sejměte silikonové úchyty.
- Při používání na plynovém sporáku dbejte na to, aby plameny nepřesahovaly dno pekáče.
- Pokud budete pekáč používat k pečení, smažení nebo fritování: Při zahřívání oleje nebo tuku nepokládejte na pekáč poklici. Nenechávejte pekáč s horkým tukem nikdy bez dozoru! Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu! Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR na věcné škody v důsledku přehřátí

- Vyvarujte se přehřívání: Zahříváním prázdného hrnce nebo úplným vypařením tekutiny z pokrmu se může materiál přehřát. Následkem toho může dojít ke zbarvení povrstvení a také k poškození nepřilnavosti.
- Při vaření budete šetřit energii, pokud zvolíte plotýnku odpovídající průměru dna pekáče. Jakmile pekáč dosáhne správné teploty, můžete sporák nastavit na nižší stupeň.

- Indukční varnou zónu je nutno zvolit podle průměru dna pekáče. Pokud je dno pekáče příliš malé nebo pekáč nestojí uprostřed plotýnky, nebude plotýnkou případně rozpoznán. Podle typu indukční varné desky může případně dojít k chybovému hlášení.
- Při používání pekáče na indukční varné desce mohou vznikat nezvyklé zvuky, které mají svůj původ v elektromagnetických vlastnostech varné desky.
- Kvalitní nepřilnavý povrch pekáče zajistí, že se pokrm nebude usazovat ani připékat. Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při vaření ostré ani špičaté předměty. Uvnitř pekáče používejte výhradně kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost pekáče a může poškrábat jeho povrch. Přímo v pekáči také nic nekrájejte.
- Sůl přidávejte do horké vody jen za současného míchání.
- Při servírování postavte horký pekáč vždy na rovnou, žáruvzdornou podložku.

Upozornění k používání hliníkového nádobí a pánví na sklokeramických varných deskách.

- Na sklokeramické varné desce mohou pekáče a pánve z hliníku vlivem silných pohybů zanechávat stopy. S nádobím proto manipulujte opatrně.
- Před použitím dbejte na to, aby dno pekáče a varná deska byly čisté. Když se pod dno pekáče dostanou sůl, cukr nebo zrnka písku, např. z čištění zeleniny, mohou především na sklokeramických varných deskách způsobit poškrábání.

K používání 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.
- Šroubek na úchytu poklice se může během používání časem uvolnit. V případě potřeby šroubek opět dotáhněte silou ruky vhodným šroubovákem.

Tipy k ošetřování

- Před prvním použitím vyvařte pekáč vodou. Potom nepřilnavý povrch namažte nebo naolejujte, např. kapkou jedlého oleje.
- Po použití pekáč umyjte horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbou apod. Silikonové úchyty lze mýt také v myčce.
- K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky, ocelovou vlnu, prostředky na mytí nádobí v prášku ani čističe na trouby. V žádném případě nepoužívejte žádné ostré ani špičaté předměty, a to ani při silném znečištění.

Drodzy Klienci!

Państwa nowy garnek (z funkcją brytfanny) z aluminium szybko przejmuje ciepło kuchenki i równomiernie je rozprowadza. Garnek jest powleczony powłoką antyadhezyjną, umożliwiającą smażenie na minimalnych ilościach tłuszczu i ułatwiającą czyszczenie.

W dno garnka wbudowana jest płyta ze stali nierdzewnej, dzięki czemu garnek nadaje się nie tylko do kuchenek gazowych, elektrycznych i ceramicznych płyt kuchennych, ale również do kuchenek indukcyjnych.

Ponieważ silikonowe uchwyty garnka można zdjąć, garnek i jego pokrywka nadają się do użytkowania w piekarniku.

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

Zespół Tchibo

Obsługa



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami/pożarem

• Zarówno garnek, pokrywka, jak i uchwyty nagrzewają się podczas użytkowania do bardzo wysokich temperatur! Podczas wykonywania czynności wymagających dotykania garnka należy zawsze nakładać silikonowe uchwyty lub używać łapki do garnków itp. Również uchwyt pokrywki rozgrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Podczas nakładania lub zdejmowania pokrywki należy zawsze używać łapek do garnków itp.

• Przed włożeniem garnka do piekarnika należy każdorazowo zdjąć silikonowe uchwyty garnka.

• 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 tłuszczu: nie wolno nakładać pokrywki na garnek podczas ogrzewania oleju lub innego tłuszczu. Nigdy nie wolno pozostawiać garnka z gorącym tłuszczem bez nadzoru! Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!

• Jeżeli na patelni nastąpi zapłon tłuszczu, nie próbować gasić go wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.

UWAGA - szkody materialne spowodowane przegrzaniem

• Należy unikać przegrzania: nie nagrzewać pustego garnka i unikać całkowitego wyparowania cieczy z przyrządzanej (pieczonej lub gotowanej) potrawy. Może to skutkować przebarwieniami powłoki garnka i osłabieniem jego właściwości antyadhezyjnych.

- Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy garnka. Gdy tylko garnek osiągnie właściwą temperaturę, można ustawić na kuchenke mały płomień / niski stopień grzania.

- Strefa grzejna indukcyjnej płyty kuchennej musi zostać dobrana odpowiednio do średnicy dna garnka. Jeśli dno garnka jest zbyt małe lub jeśli garnek zostanie ustawiony nie na środku strefy grzejnej, może nie zostać rozpoznany przez płytę kuchenną. W zależności od modelu kuchenki indukcyjnej może wówczas zostać wygenerowany komunikat o błędzie.
- W przypadku używania garnka na kuchence indukcyjnej mogą pojawić się nietypowe odgłosy, których powstanie związane jest z elektromagnetycznymi właściwościami indukcyjnej płyty kuchennej.
- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że nic nie będzie przywierać do garnka ani się przypalać. W celu ochrony powłoki nie stosować podczas używania garnka ostrych ani spiczastych przedmiotów. W garnku używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Metalowe przybory kuchenne skracają żywotność naczyń i mogą zarysować powierzchnie. 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.

Uwagi dotyczące używania garnków i patelni aluminiowych na kuchenkach z płytami ceramicznymi

- Intensywne przesuwanie garnków i patelni z wykonanych z aluminium po szkłano-ceramicznych płytach kuchennych może skutkować powstawaniem śladów. Z tego powodu należy ostrożnie przesuwać garnek po ceramicznych płytach kuchennych.
- Przed użyciem upewnić się, że dno garnka oraz pole grzejne są czyste. Sól, cukier lub ziarna piasku, pozostające np. po czyszczeniu warzyw, mogą powodować zarysowania zwłaszcza na kuchenkach z płytami ceramicznymi, jeżeli dostaną się pod spód garnka.

Uwagi dotyczące używania pokrywki

- Podczas unoszenia pokrywki należy pamiętać o tym, że kapiące kropliny mogą spowodować pryskanie oleju lub ewentualnie wydzielanie pary.
- Z czasem śruba uchwyty pokrywki może się poluzować. W razie konieczności dokręcić śrubę siłą ręki przy użyciu odpowiedniego śrubokręta.

Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem należy zagotować w garnku wodę. Następnie nasmarować lub naoliwić lekko powłokę antyadhezyjną (np. kroplą oleju jadalnego).
- Po użyciu umyć garnek w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp. Uchwyty silikonowe można myć również w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchnię środków czyszczących, druciaków, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników. W żadnym wypadku nie używać ostrych lub spiczastych przedmiotów, także w przypadku silnych zabrudzeń.

Vážení zákazníci!

Váš nový pekáč z liateho hliníka rýchlo prijme teplo sporáka a rovnomerne ho rozdelí. Pekáč je vybavený antiadhéznou vrstvou - táto je ideálna pri pečení s malým množstvom tuku a ľahko sa čistí.

V dne pekáča je integrovaná platňa z ušľachtilej ocele, takže pekáč nie je vhodný len na plynové, elektrické a sklokeramické varné dosky, ale ho možno používať aj na indukčných varných doskách.

Pekáč a pokrievku možno používať aj na pečenie v rúre, pretože silikónové držadlá možno odnímať.

Želáme vám veľa spokojnosti s týmto výrobkom a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

Používanie



VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Pekáč, pokrievka aj rukoväte sú počas používania veľmi horúce! Pri manipulácii s pekáčom nasuňte na rukoväte silikónové držadlá, alebo používajte chňapky a pod. Aj držadlo pokrievky sa veľmi zohreje. Pri nadvihovaní alebo nasadzovaní pokrievky použite vždy chňapky a pod.!
- Pred vložení pekáča do rúry na pečenie vždy zložte silikónové držadlá.
- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno pekáča.
- Ak pekáč používate na pečenie, dusenie alebo vyprážanie: Pri zohrievaní oleja alebo tuku na pekáč nepokladajte pokrievku. Nikdy nenechávajte pekáč s horúcim tukom bez dozoru! Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Nebezpečenstvo požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a ohňa z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.

POZOR - Vecné škody prehriatím

- Zabráňte prehriatiu. Pri zohrievaní prázdneho riadu alebo pri úplnom odparení vody z pečeného alebo vareného jedla môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie povrchovej vrstvy, ako aj poškodenie antiadhéznej vrstvy.

- Úsporu energie dosiahnete výberom platničky sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna pekáča. Akonáhle dosiahol pekáč správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.

- Zvoľte indukčnú varnú zónu vhodnú k priemeru dna pekáča. Ak je dno pekáča príliš malé, alebo ak nie je pekáč položený v strede varného poľa, varná doska ho prípadne nerozpozná. V závislosti od modelu vášho sporáka môže dôjsť k rôznym chybovým hláseniam.
- Pri používaní indukčných varných dosiek môžete začuť nezvyčajné zvuky, ktoré súvisia s elektromagnetickými vlastnosťami varnej dosky.
- Kvalitná antiadhézna vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo nepripáľilo. Na ochranu antiadhéznej vrstvy nepoužívajte pri varení ostré alebo špicaté predmety. Do pekáča používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské náčinie z kovu skracaje životnosť pekáča a môže rozškrabať jeho povrch. Priamo v pekáči tiež nikdy nič nekrájajte.
- Do horúcej vody pridávajte soľ len počas miešania.
- Na podávanie jedál postavte horúci pekáč vždy na rovnú a teplovzdornú podložku.

O používaní hliníkového riadu na sklokeramických varných doskách

- Intenzívne pohyby hliníkových hrncov a panvíc môžu na sklokeramických varných doskách zanechať stopy. S riadom preto manipulujte opatrne.
- Pred použitím dbajte na to, aby boli dno pekáča i varná doska boli čisté. Soľ, cukor alebo zrnká piesku, napr. z čistenia zeleniny, môžu obzvlášť na sklokeramických varných doskách spôsobiť škrabance, keď sa dostanú pod dno pekáča.

O používaní pokrievky

- Nezabúdajte, že po zdvihnutí pokrievky môže kvapkajúca kondenzovaná voda spôsobiť vystreknutie oleja, resp. dôjde k uvoľneniu pary.
- Skrutka držadla na pokrievke sa pri používaní časom môže uvoľniť. V prípade potreby dotiahnite skrutku vhodným skrutkovačom silou ruky.

Rady na ošetrovanie

- Pred prvým použitím vyvarte pekáč vodou. Potom antiadhéznou vrstvu mierne namastite alebo naolejujte, napr. kvapkou jedlého oleja.
- Po použití pekáč umyte horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou alebo pod. Silikónové držadlá sa môžu umývať aj v umývačke na riad.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ocelovú drôtenku, práškové čistiace prípravky ani prostriedky na čistenie rúr na pečenie. V žiadnom prípade nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety, ani pri intenzívnom znečistení.

Kedves Vásárlónk!

Új, öntött alumíniumból készült sütőedénye gyorsan felveszi a tűzhely melegét, és egyenletesen elosztja. Az edény tapadásmentes bevonattal rendelkezik, ezért ideális zsírszegény sütéshez és könnyen tisztítható.

Az edény aljában nemesacélból készült lemez található, amelynek révén a főzőedény nem csak gáz, elektromos és üvegkerámia, hanem indukciós főzőlaphoz is használható. Mivel a szilikon fogók levehetőek, ezért az edényt és a fedőt a sütőben is használhatja.

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

A Tchibo csapata

Használat



VIGYÁZAT - égési sérülések/tűzveszély

• A használat során az edény, a fedő és a fogantyúk is felforrósodnak! Mindig helyezze fel a szilikon fogókat, ha megfogja az edényt vagy használjon edényfogót vagy hasonlót.

A fedő fogantyúja is nagyon felforrósodik! Mindig használjon edényfogót vagy hasonlót, ha leveszi vagy felhelyezi a fedőt!

• Mielőtt a sütőbe helyezné a terméket, vegye le a szilikon fogókat.

• 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 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.

FIGYELEM - anyagi károk túlhevítés következtében

• Kerülje az edény túlhevítését: az üres edény melegítése, illetve ha főzés közben a folyadék teljesen elpárolog, az anyag túlhevüléséhez vezethet. A túlhevülés következtében a serpenyő belső bevonata elszíneződhet, illetve megrongálódhat a tapadásmentes bevonat.

- Az energiatakarékos főzés érdekében, válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.

- Olyan indukciós főzőlapot válasszon, amelynek mérete megegyezik az edény aljának átmérőjével. Ha az edény alja túl kicsi, vagy ha nem helyezi a főzőlap közepére, a főzőlap esetlegesen nem érzékeli az edényt. Modelltől függően a tűzhely kijelzőjén esetlegesen hibaüzenet látható.
- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza.
- A kiváló minőségű tapadásmentes bevonatnak köszönhetően az étel nem ragad le a serpenyő aljára, és nem ég le. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében főzés közben soha ne használjon éles vagy hegyes tárgyat. Az edényhez csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök megkarcolhatják az edény felületét és csökkentik az élettartalmát. Közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert.
- Forró vízbe csak egyidejűleg történő kevergetés mellett tegyen sót.
- A forró edényt tálaláskor mindig egyenes, hőálló alátétre helyezze.

Tudnivalók alumínium edény használatához üvegkerámia főzőlapon

- Az alumínium edények és serpenyők erős mozgatás során nyomot hagyhatnak az üvegkerámia főzőfelületen. Ezért óvatosan bánjon az edénnyel.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy az edény alja és a főzőfelület tiszta legyen. Só, cukor vagy pl. a zöldségtisztításból visszamaradt homokszemcsék, különösen az üvegkerámia főzőlapon karcolásokat okozhatnak, ha az edény alá kerülnek.

A fedő használata

- Ne feledje, hogy a fedő felemelésekor a lecsepegő kondenzvíz következtében a zsiradék kifröccsenhet vagy esetleg gőz távozhat az edényből.
- A fedő fogantyúját tartó csavar a használat során idővel kilazulhat. Szükség esetén húzza meg a csavart egy megfelelő csavarhúzóval.

Ápolási tippek

- Az első használat előtt forraljon vizet az edényben. Ezt követően olajozza vagy zsírozza be enyhén a tapadásmentes bevonatot, például egy pár csepp étolajjal.
- Használat után tisztítsa meg az edényt forró vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy hasonlóval. A szilikon fogók a mosogatógépben is tisztíthatók.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót. Erős szennyeződés esetén sem szabad használni éles vagy hegyes tárgyakat.

Değerli Müşterimiz!

Yeni alüminyum döküm güveç tencereniz ocak sıcaklığını hızlıca alır ve eşit bir şekilde dağıtır. Tencerenin yapışmazlık özelliği vardır, böylece az yağlı kızartmalar ve kolay temizlik için idealdir.

Tencerenin tabanında paslanmaz çelikten oluşan bir plaka bulunmaktadır, böylece tencere hem gazlı, elektrikli ve cam seramik ocaklarda hem de indüksiyonlu ocaklarda kullanılabilir.

Çıkarılabilir silikon kulplar sayesinde tencere ve kapak fırın kullanımı için de uygundur.

Yeni ürününüzü güle kullanın ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım



Yanma/Yangın **UYARISI**

Tencere, kapak ve kulplar kullanım sırasında çok ısınır! Tencereyi taşırken her zaman silikon kulpları takın veya bir fırın bezi vb. kullanın.

Kapak kulpu da çok ısınır. Kapağı kapatırken veya açarken her zaman bir fırın bezi vb. kullanın!

- Tencereyi fırına koymadan önce her zaman silikon kulpları çıkarın.
- Gazlı ocak kullanımında ocağın alevi, tencere tabanından dışarı taşmamalıdır.
- Tencereyi rosto, buğulama veya kızartma için kullanacaksanız: Sıvı veya katı yağları ısıtırken kapağı tencerenin üzerine yerleştirmeyin. Sıcak yağlı tencereyi asla gözetimsiz bırakmayın! Sıcak yağ kolayca alev alabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Yanan yağ asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Yağ yangınını, yemek yağı yangınına uygun bir yangın söndürücü ile söndürün.

DİKKAT - Aşırı ısınmadan dolayı maddi hasar

- Aşırı ısınmayı önleyin: Tencerenin boşken ısıtılması veya yemeğin suyunu çekmesi nedeniyle malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda kaplamada renk atması ve yapışmazlık özelliğinde azalma meydana gelebilir.

- Ocak gözünü tencere tabanı çapına göre seçerseniz enerji tasarruflu pişirme gerçekleştirebilirsiniz. Tencere doğru sıcaklığa ulaştıktan sonra ocağın ayar düşmesini daha düşük bir kademeyle getirebilirsiniz.
- İndüksiyon pişirme bölgesi, tencere tabanı çapına uygun şekilde seçilmelidir. Eğer tencere tabanı küçük gelirse ya da tencere, pişirme alanının ortasına yerleştirilmezse tencere, pişirme alanı tarafından algılanamayabilir. Pişirme alanı modeline göre hata mesajı meydana gelebilir.
- İndüksiyonlu bir ocak kullanıyorsanız, ocağın elektromanyetik özelliğinden kaynaklanan alışılmamış sesler meydana gelebilir.

- Yüksek deęerli yapışmaz kaplama malzemenin yapışmamasına veya yanmamasını sağlamaktadır. Kaplamayı 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 kullanım ömrünü kısaltır ve yüzeyleri çizebilir. Doğrudan tencerenin içinde kesmeyin.
- Tuzu, sadece eş zamanlı karıştırarak sıcak suya ilave edin.
- Servis etmek için sıcak tencereyi her zaman düz, ısıya dayanıklı bir altlığına üzerine bırakın.

Alüminyum tencere ve tavaların cam seramik ocaklardaki kullanımı

- Alüminyum tencere ve tavalar seramik cam ocakların üzerinde sert hareket ettirildiklerinde iz bırakabilirler. Bu yüzden bunları dikkatli şekilde kullanın.
- Kullanımdan önce tencere tabanının ve pişirme yüzeyinin temiz olduğundan emin olun. Tuz, şeker veya örn. sebze temizlerken oluşan kum tanecikleri tencerenin alt tabanına yapıştığında özellikle cam seramik ocak yüzeylerinde çizikler oluşturabilir.

Kapağın kullanımı

- Kapağı kaldırırken su damlacıklarının tencereye düşmesi sonucu yağların sıçrayabileceğini veya buhar çıkabileceğini unutmayın.
- Kapaktaki kulp civataları, tencerenin kullanılmasıyla zamanla gevşeyebilir. Gerektiğinde uygun bir tornavida ile elinizle sıkın.

Bakım önerileri

- Tencereyi ilk kullanımdan önce içine su koyarak kaynatın. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yağlayın, örn. sıvı yağ ile.
- Kullandıktan sonra tencereyi sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin. Silikon kulplar bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın. Çok aşırı kirlenmiş bile olsa asla sivri uçlu veya keskin kenarlı nesnelere kullanmayın.



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody
www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

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 s dôverou obráťte na nás.

Ha kérdése van a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl

www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr

Artikelnummer	Füllmenge	Bodendurchmesser
Product number	Capacity	Diameter of base
Référence	Contenance	Diamètre de la base
Číslo výrobku	Objem	Průměr dna
Numer artykułu	Pojemność	Średnica dna
Číslo výrobku	Objem	Priemer dna
Cikkszám	Úrtartalom	Az edény aljának átmérője
Ürün numarası	Dolum Miktarı	Taban çap ölçüsü
376 519	4,26 L	Ø 18,2 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topfboden!

The product number can also be found on the base of the saucepan!

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!