

Tchibo

Emaile-Schüssel

Enamel bowl

Saladier en émail

Smaltovaná mísa

Misa emaliowana

Smaltovaná misa

Zománcozott tál

Emaye kase

- 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

Reinigung, Pflege und Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
- Reinigen Sie den Artikel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Schüssel ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer entstehen, wodurch die Emaille - wie Glas - an Glanz verliert.
- Reinigen Sie den Artikel möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie den Artikel vor dem Reinigen ggf. ausreichend abkühlen.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie den Artikel gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Schüssel trocken.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der weißen Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.

- Die Emaille-Oberfläche ist zwar schnitt- und kratzfest, bei intensiver Verwendung von scharfen oder spitzen Hilfsmitteln (wie z.B. Messern) beim Zubereiten von Speisen kann sie jedoch im ungünstigsten Fall Kratzer davontragen.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Schüssel. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Wenn Sie heißen Inhalt einfüllen, wird die Schüssel ebenfalls heiß. Verwenden Sie ggf. Topflappen.

Wichtige Hinweise zum Gebrauch im Backofen

- Die Schüssel ist für den Gebrauch im Backofen geeignet und ofenfest bis +400 °C.
Sie darf nicht in der Mikrowelle oder auf dem Herd verwendet werden. Zweckentfremden Sie sie nicht!
- Fetten Sie die Schüssel vor dem Gebrauch als Backform mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
- Gehen Sie mit der heißen Schüssel vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen.

Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Stellen Sie die heiße Schüssel immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Schüssel.
Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie die Schüssel keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Schüssel z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.

Cleaning, care and use

- Before using for the first time, remove the label and any adhesive residue with warm water.
- Clean the product with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and after every subsequent use.
- The bowl is dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing, as it helps to retain the typical shine of the enamel surface.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar items. They may scratch the enamel, causing it to lose its shine - just like glass.
- Clean the product as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Allow the product to cool down sufficiently before cleaning it.
- Allow any stubborn or burnt-on food to soak before cleaning. It can then be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- Dry the product immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any limescale stains can be easily removed with a solution of vinegar and water.
- Store the bowl in a dry place.
- When using metal (e.g. stainless steel cutlery), black marks may appear on the white enamel surface due to metal abrasion. These marks can be removed with a special enamel cleaner.

- The enamel surface is resistant to cutting and scratching. However, intensive use of sharp or pointed implements (e.g. knives) when preparing food can, in the worst case, scratch the surface.
- Although scratches in the surface of the enamel cause it to lose its shine, they do not impact the function of the bowl. You can continue to use it normally.
- If you fill the bowl with hot contents, the bowl will also become hot. Use oven gloves if necessary.

Important information on use in the oven

- The bowl is suitable for use in the oven at temperatures up to +400 °C.
The bowl must not be used in the microwave or on the hob. Only use it for its intended purpose!
- Grease the bowl with a little butter, margarine or cooking oil before using it as a baking tin.
- Take care when handling the bowl when it is hot. Always use oven gloves. **There is a risk of burns!**
- Always place the bowl on a suitable heat-resistant surface or mat when hot.
- Avoid overheating the bowl:
It must not be heated up while empty.
- Do not expose the bowl to sudden or extreme changes in temperature. Never place the bowl on a cold or wet surface if it is still hot, for example, as doing so may damage the enamel surface.

Nettoyage, entretien et utilisation

- Avant la première utilisation: enlevez l'étiquette et les restes de colle éventuels à l'eau chaude.
- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez le saladier à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.
- Le saladier est lavable au lave-vaisselle. Nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus doux, qui préservera l'éclat caractéristique du revêtement en émail.
- N'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc. Ils pourraient rayer le revêtement et ternir l'émail, comme c'est le cas pour le verre.
- Nettoyez l'article de préférence juste après l'utilisation, les restes alimentaires seront plus faciles à détacher. Le cas échéant, laissez l'article refroidir suffisamment avant de le nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper l'article avant de le laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez l'article juste après l'avoir lavé afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent sans problème à l'eau vinaigrée.
- Rangez le saladier dans un endroit sec.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en inox peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée blanche. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyant pour émail.

- Bien que la surface émaillée soit résistante aux coupures et aux rayures, elle peut subir des rayures en cas d'utilisation intensive d'objets pointus ou coupants (p. ex. des couteaux) pour préparer les plats.
- Les rayures ternissent l'émail, mais elles ne nuisent en rien au fonctionnement du saladier qui peut continuer à être utilisé normalement.
- Lorsque vous versez des aliments chauds dans le saladier, celui-ci devient chaud également. Utilisez des maniques si nécessaire.

Conseils importants pour l'utilisation au four

- Le saladier est uniquement conçu pour une utilisation au four jusqu'à +400 °C. Il ne doit pas être utilisé au micro-ondes ou sur des plaques de cuisson. Ne l'utilisez pas à d'autres fins!
- Avant d'utiliser le saladier, graissez-le avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.
- Manipulez le saladier avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez toujours des maniques.

Il y a risque de brûlure!

- Posez toujours le saladier chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Évitez de surchauffer le saladier et ne le faites jamais chauffer à vide.
- Évitez les chocs thermiques. Veillez à ne pas refroidir ou réchauffer trop vite le saladier, p. ex. ne posez jamais le saladier chaud sur une surface froide ou mouillée pour ne pas endommager le revêtement en émail.

Čištění, ošetřování a použití

- Před prvním použitím: Odstraňte nálepku a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití výrobek umyjte teplou vodou a trochou jemného prostředku na mytí nádobí.
- Mísa je vhodná do myčky. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Díky tomu se zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- K mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako jsou např. drátěnky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod. Mohly by tím vzniknout škrábance, díky čemuž by smalt - stejně tak jako sklo - ztratil lesk.
- Mísu umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Případně nechte výrobek před čištěním dostatečně ochladit.
- Úporné nebo připálené zbytky jídla nechte před čištěním odmočit. Následně můžete zbytky jídla snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými pružnými štětinami.
- Mísu ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přirozených vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Mísu uchovávejte v suchu.
- Otěry kovových předmětů, jako např. příborů z ušlechtilé oceli, mohou způsobit černé skvrny na bílém smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smalty.

- Smaltovaný povrch je sice odolný proti pořezání a poškrábání, ale při používání ostrých nebo špičatých pomůcek (např. nožů) při přípravě pokrmů mohou v nepříznivém případě vzniknout škrábance.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu sice způsobí ztrátu lesku, neovlivní však funkci mísy. Lze ji nadále používat bez omezení.
- Když naplníte do mísy horký obsah, bude mísa rovněž horká. Případně použijte chňapky.

Důležité pokyny k používání v troubě

- Mísa je vhodná k použití v pečicí troubě a odolná vůči horku do +400 °C.
Nesmí se používat v mikrovlnné troubě nebo na plotně. Nepoužívejte ji k jiným účelům!
- Před použitím k zapékání mísu vymažte trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkou mísou zacházejte opatrně.
Vždy používejte kuchyňské chňapky.

Hrozí nebezpečí popálení!

- Horkou mísu stavte vždy na vhodný, horkuvzdorný podklad.
- Vyvarujte se přehřátí mísy. Nesmí se zahřívat prázdná.
- Mísu nevystavujte teplotním šokům.
Např. nikdy nestavte horkou mísu na studený nebo mokrý podklad. Jinak se smaltovaný povrch může poškodit.

Czyszczenie, pielęgnacja i użytkowanie

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć etykietę oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć produkt gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Misa nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu misa nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, jak np. druciane gąbki i szczotki, wełna salowa czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zadrapania, przez co emalia - podobnie jak szkło - straci swój połysk.
- W miarę możliwości należy umyć produkt bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż produkt ostygnie, jeśli jest gorący.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętkim włosiu.
- Wsuszyć produkt bezpośrednio po myciu, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Misę przechowywać w suchym miejscu.
- Poprzez kontakt z metalem, np. ze sztućcami ze stali nierdzewnej mogą powstać czarne ślady na białej, emaliowanej powierzchni. Te ślady można usunąć za pomocą środka do czyszczenia emaliowanej powierzchni.

- Emaliowana powierzchnia jest odporna na zarysowania, jednakże intensywne używanie ostrych lub spiczastych przedmiotów (np. noży) podczas przyrządzania potraw może przyczynić się do powstania niepożądanych zadrapań.
- Zadrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na funkcjonalność misy. Można ją w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- Po wlaniu gorącej cieczy do misy staje się ona również gorąca. Ewentualnie użyć łapek do garnków.

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania w piekarniku

- Misa przeznaczona jest do użytku w piekarniku, w temperaturze do +400°C. Nie może być używana w kuchenke mikrofalowej ani na płycie kuchennej. Nie wolno używać jej do celów niezgodnych z jej przeznaczeniem!
- Przed użyciem misy jako formy do pieczenia należy natłuścić ją masłem, margaryną lub olejem spożywczym.
- Z gorącą misą należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków.

Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!

- Gdy misa jest gorąca, należy stawiać ją wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Należy unikać przegrzewania misy. Nie wolno nagrzewać pustej misy.
- Nie należy poddawać misy działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorącej misy na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.

Čistenie, ošetrovanie a používanie

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Výrobok vyčistite pred prvým použitím a po každom ďalšom použití teplou vodou s jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Misa je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame vám ale šetrnejšie ručné umývanie. Zachová sa tak typický lesk smaltovaných povrchov.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a žiadne ostré alebo špicaté pomôcky ako napr. drôtenky alebo drôtené kefkы, oceľovú vlnu, čistiace špongie s keramickými čiastočkami a pod. Môžu vzniknúť škrabance, pričom smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk - podobne ako sklo.
- Výrobok vyčistite podľa možností ihneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky pokrmov odstraňujú najľahšie. Pred čistením nechajte výrobok príp. dostatočne vychladnúť.
- Nepoddajné alebo príliš pripečené zvyšky jedál nechajte pred čistením odmočiť. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou špongiou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Výrobok osušte ihneď po umytí, aby sa na ňom nevytvorili fláky pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Misu uschovajte v suchu.
- Oterom kovov, napr. pri dotyku oceľového príboru, môže dôjsť k tvorbe čiernych flákov na bielom smaltovanom povrchu. Tieto fláky sa dajú odstrániť pomocou špeciálneho čističa na smalt.

- Smaltovaný povrch síce odoláva škrabancom a poškodeniu pri krájaní, avšak intenzívne používanie ostrého alebo špicatého kuchynského náradia (ako napr. nožov) pri príprave jedál môže v nepriaznivom prípade viesť k vzniku škrabancov.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť výrobku. Môžete ho naďalej používať bez obmedzení.
- Ak misu naplníte horúcim obsahom, tiež bude horúca. Použite príp. chňapky.

Dôležité upozornenia pre používanie v rúre na pečenie

- Misa je vhodná na používanie v rúre na pečenie a je žiaruvzdorná do +400 °C.
Nesmie sa používať v mikrovlnnej rúre alebo na sporáku. Nepoužívajte ju na iné účely!
 - Pred použitím v rúre na pečenie misu vymastite trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
 - S horúcou misou manipulujte opatrne.
V každom prípade používajte chňapky.
- Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Horúcu misu vždy ukladajte na vhodnú, žiaruvzdornú podložku.
 - Zabráňte prehriatiu misy. V prázdnom stave sa nesmie zohrievať.
 - Misu nevystavujte prudkým zmenám teploty.
V horúcom stave misu napr. nikdy neukladajte na studený alebo mokrý podklad. V opačnom prípade sa môže poškodiť smaltovaný povrch.

Tisztítás, ápolás és használat

- Az első használat előtt: meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a tálal forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A tál mosogatógépben tisztítható, mi azonban a kímélőbb, kézi tisztítást javasoljuk. Így megőrzi tipikus zománcos csillogását.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsit, drótkefét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a bevonatot, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- A terméket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. Szükség esetén a tisztítás előtt hagyja a terméket kellőképpen lehűlni.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezután könnyen eltávolíthatók egy puha szivacs vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefe segítségével.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a terméket, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A tálal száraz helyen tárolja.
- Fémekkel történő érintkezés (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a fehér zománcfelületen. Ezek a foltok speciális zománc tisztítóval eltávolíthatók.

- A zománCFelület ugyan ellenáll a vágásoknak és a karcolásoknak, azonban az elkészítés során éles vagy hegyes eszközök (pl. kések) intenzív használata következtében legrosszabb esetben karcok keletkezhetnek a felületén.
- Bár a zománCFelszínen keletkező karcok csökkentik a tál fényét, de a termék funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- Ha forró ételmiszert tölt a tálba, maga a tál is fel-forrósodik. Szükség esetén használjon edényfogó kesztyűt.

Fontos tudnivalók a sütőben való használathoz

- A termék sütőben használható és +400 °C-ig hőálló. A tálat mikrohullámú sütőben vagy a tűzhelyen használni tilos. Csak a rendeltetésnek megfelelően használja a terméket!
- Ha sütőformaként használja a tálat, akkor zsírozza ki egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró tálal óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.

Égési sérülések veszélye áll fenn!

- A forró tálat mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- Kerülje a tál túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
- Ne tegye ki a tálat hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. Soha ne helyezze a forró terméket pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománCbevonat.

Temizleme, bakım ve kullanım

- İlk kullanım öncesi: etiketi ve kalan yapışkan maddeyi ılık suyla çıkarın.
- Ürünü ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Kase bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik şekilde parlamasını sağlarsınız.
- Yıkama için aşındırıcı maddeler ve keskin veya sivri uçlu gereçler örn. tel sünger veya fırçalar, çelik yün, seramik parçacıklı temizlik süngerleri vb. kullanmayın. Bunlardan dolayı çizikler oluşabilir ve bu şekilde emaye - cam yüzeyi - parlaklığını yitirir.
- Ürünü mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Ürünü temizlenmeden önce gerekirse yeterince soğumasını sağlayın.
- Sert veya yanmış yemek artıklarını yıkamadan önce yumuşamasını sağlayın. Bunlar yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek fırçalara sahip yıkama fırçası ile kolayca temizlenir.
- Lekeleri ve kireç artıklarını önlemek için ürünü yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Kaseyi kuru bir şekilde saklayın.
- Örneğin paslanmaz çelikten çatal-bıçaktan dolayı metal aşınması oluşursa beyaz emaye üst yüzeyde siyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.

- Emaye yüzey kesilmeye ve çizilmeye karşı dayanıklıdır, ancak en kötü durumda, yiyecek hazırlarken keskin veya sivri aletler (bıçak gibi) yoğun bir şekilde kullanılırsa çizilebilir.
- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitilmesine neden olur ancak kase nin fonksiyonunu etkilemez. Bu sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilir.
- Sıcak içerik eklerseniz, kase de ısınır. Gerekirse tencere tutma bezi kullanın.

Fırında kullanım için önemli bilgiler

- Bu kase sadece fırında kullanım için uygundur ve +400°C'ye kadar dayanıklıdır. Mikrodalgada veya ocak üzerinde kullanılmamalıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- Kullanımdan önce kaseyi az miktarda tereyağı, margarin veya sıvı yağ ile yağlayın.
- Sıcak olan kaseyi kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın.
Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!
- Kaseyi her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üstüne koyun.
- Kase nin aşırı ısınmasını önleyin. Kase boşken ısıtılmamalıdır.
- Kaseyi şok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Kaseyi asla soğuk ya da ıslak olabilecek bir altlık üzerine yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.



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

Artikelnummer | Product number
Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası: 707 781

Made exclusively for:

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