



(de) Produktinformation
(en) Product information
(fr) Fiche produit
(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacja o produkcie
(sk) Informácia o výrobku
(hu) Termékismertető

Keramik-Auflaufformen

Ceramic casserole dishes

Plats à gratin en céramique

Keramické zapékací formy

Ceramiczne formy do zapiekania

Keramické zapekacie formy

Kerámia sütőformák

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám : 677 669

(de)

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihren neuen Keramik-Auflaufformen aus Steinzeug lassen sich süße oder herzhafte Speisen wie Aufläufe, Gratins etc. zubereiten und servieren.

Mit den beiliegenden Silikondeckeln können Sie Speisen luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren oder im Gefriergerät einfrieren.

Damit Sie lange Freude an diesem Artikel haben, lesen und beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise zu Gebrauch, Reinigung und Pflege.

Ihr Tchibo Team

Verwendungszweck

Die Auflaufformen mit Deckel sind für den Gebrauch im Backofen bis +220 °C und im Gefriergerät bis -20 °C geeignet. Sie können den Artikel auch in der Mikrowelle verwenden.

Die Auflaufformen sind nicht zur Verwendung auf der Herdplatte oder zum Transport von Speisen geeignet. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht!

Speisen zubereiten:

- Bereiten Sie Speisen im Backofen oder der Mikrowelle **ohne Deckel** zu, damit entstehender Dampf abziehen kann.
- Verwenden Sie die Auflaufformen nicht auf der Herdplatte, auf offenem Feuer, auf dem Boden des Backofens oder auf anderen Wärmequellen.
- Wenn Sie in den Auflaufformen Lebensmittel zubereiten, fassen Sie sie nur mit Backhandschuhen o.Ä. an. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Geben Sie Tiefkühlkost erst nach vollständigem Auftauen in die Auflaufformen.
- Wenn die Keramik Beschädigungen wie Risse oder angeschlagene Stellen aufweist, darf der Artikel nicht mehr verwendet werden, da er sonst vollständig zerbrechen könnte.

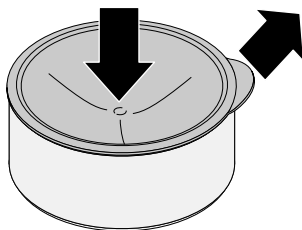
Speisen servieren:

- Stellen Sie die heißen Auflaufformen immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.

- Setzen Sie die Auflaufformen keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heißen Formen z.B. nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage (z.B. Stein-Arbeitsplatte). Legen Sie ggf. ein Holzbrett o.Ä. unter.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Auflaufformen.
- Schieben Sie die Auflaufformen nicht auf einem Ceranfeld hin und her. Es können unliebsame Spuren entstehen!
- Die Auflaufformen sind auch mit Deckel nicht zum Transport von Speisen geeignet.

Speisen aufbewahren:

- Die Silikondeckel schließen die Auflaufformen luftdicht ab. Stellen Sie die Auflaufformen aber stets waagrecht auf, damit keine Flüssigkeiten auslaufen.



- ▷ Um einen Unterdruck in den Auflaufformen zu erzeugen, setzen Sie den Deckel fest auf, ziehen Sie dann an der Lasche, während Sie zeitgleich auf die Deckelmitte drücken, so dass Luft entweichen kann. Drücken Sie anschließend die Deckelränder wieder fest auf.
- Die Auflaufformen sind für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Frieren Sie in den Auflaufformen jedoch keine Flüssigkeiten ein. Durch deren Ausdehnung könnten die Auflaufformen zerbrechen.

Reinigen

- Reinigen Sie die Auflaufformen vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie die Auflaufformen anschließend gut ab.
- Der Artikel ist auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie die Deckel aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

Dear Customer

Your new ceramic casserole dishes are made of stoneware and can be used to prepare and serve sweet or savoury dishes such as casseroles, gratin, etc.

The enclosed silicone lids ensure airtight storage for your food in the fridge or freezer.

In order to enjoy this product for a long time, read and observe the following information regarding its use, cleaning and care.

Your Tchibo Team

Intended use

The casserole dishes with lids are suitable for use at temperatures up to +220 °C in the oven and at temperatures down to -20 °C in the freezer. You can also use the product in the microwave.

The casserole dishes are not suitable for use on the hob or for transporting food.

Only use the product for its intended purpose!

Preparing food:

- Cook food in the oven or microwave **without the lid on** to allow steam to escape.
- Do not place the casserole dishes on a hob, over naked flames, on the base of the oven or other sources of heat.
- When cooking food in the casserole dishes, handle them using oven gloves or something similar. There is a risk of burns!
- Frozen food must be completely thawed before it can be put into the casserole dishes.
- If the ceramic shows signs of damage, such as cracks or chips, the product must no longer be used as it could shatter completely.

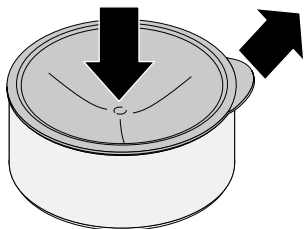
Serving food:

- Always place the hot casserole dishes on a suitable, heat-resistant surface.
- Do not expose the casserole dishes to extreme changes in temperature. Never place the hot dishes on a cold, wet or sensitive surface (e.g. a stone worktop). Place a wooden board or something similar underneath.

- Always set the casserole dishes down gently.
- Never slide the casserole dishes back and forth on top of a ceramic hob. They could leave unwanted marks behind!
- The casserole dishes are not suitable for transporting food, even with the lids on.

Storing food:

- The silicone lids create an airtight seal. However, always keep the casserole dishes horizontal to ensure no liquids spill out.



▷ To create a vacuum in the casserole dishes, place the lid firmly onto the dish and pull the tab while simultaneously pressing down on the centre of the lid to allow air to escape. Then press the edges of the lid into place.

- The casserole dishes are suitable for use in the freezer. However, do not use the casserole dishes to freeze liquids. The liquids expanding could cause the casserole dishes to break.

Cleaning

- Clean the casserole dishes with hot water and a mild washing-up liquid before using them for the first time and after every subsequent use. Do not use any caustic products, hard brushes or abrasive sponges for cleaning. Then dry the casserole dishes thoroughly.
- The product is also dishwasher safe. However, never place the lids directly above the heating elements.

fr

Chère cliente, cher client!

Vos nouveaux plats à gratin en céramique en grès vous permettront de préparer et de servir des plats sucrés ou salés comme des gratins etc. Les couvercles en silicone fournis permettent de conserver les aliments de façon hermétique dans le réfrigérateur ou de les congeler dans le congélateur.

Si vous souhaitez utiliser cet article le plus longtemps possible, lisez et respectez impérativement les consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien suivantes.

L'équipe Tchibo

Domaine d'utilisation

Les plats à gratin avec couvercle sont conçus pour une utilisation au four jusqu'à +220 °C et au congélateur jusqu'à -20 °C. Vous pouvez aussi utiliser l'article au micro-ondes.

Les plats à gratin ne sont pas conçus pour être utilisés sur une plaque de cuisson ou pour transporter des aliments. N'utilisez pas l'article pour un autre usage que celui auquel il est destiné!

Préparer des plats:

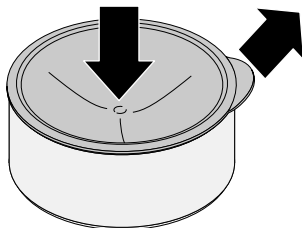
- Cuisinez les aliments dans le four ou le micro-ondes **sans couvercle** afin que la vapeur qui se forme puisse s'échapper.
- N'utilisez pas les plats à gratin sur une plaque de cuisson, des flammes ouvertes, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Si vous préparez des aliments dans les plats à gratin, ne les manipulez qu'avec des maniques ou autres. Il y a risque de brûlure!
- Avant de mettre des aliments surgelés dans les plats à gratin, laissez-les décongeler.
- Si la céramique est endommagée, p. ex. si elle présente des fissures ou des éclats, l'article ne doit plus être utilisé, car il risquerait de se briser complètement.

Servir des plats:

- Posez toujours les plats à gratin chauds sur une surface appropriée résistante à la chaleur.
- N'exposez pas les plats à gratin à des chocs de température. Ne posez jamais les plats chauds sur une surface froide, humide ou délicate (par ex. un comptoir en pierre). Si nécessaire, placez une planche en bois ou autre sous le plat.
- Évitez tout choc dur contre les plats à gratin.
- Ne déplacez pas les plats à gratin sur une plaque en vitrocéramique. Cela pourrait laisser des traces indésirables!
- Même avec leur couvercle, les plats à gratin ne sont pas adaptés au transport des aliments.

Conserver des aliments:

- Les couvercles en silicone ferment les plats à gratin de manière hermétique. Toutefois, mettez toujours les plats à gratin à l'horizontale afin que les liquides ne fuient pas.



▷ Pour créer une dépression dans les plats à gratin, placez bien le couvercle, puis tirez sur la languette tout en appuyant au centre du couvercle afin de laisser l'air s'échapper. Appuyez ensuite fermement sur les bords du couvercle.

- Les plats à gratin peuvent être utilisés au congélateur. Toutefois, ne congélez pas de liquides dans les plats à gratin. En se dilatant, ils pourraient casser les plats à gratin.

Nettoyage

- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez les plats à gratin à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. N'utilisez jamais de détergents agressifs, de brosses dures ou d'éponges à récuser. Ensuite, essuyez soigneusement les plats à gratin.
- Cet article peut aussi être lavé au lave-vaisselle. Toutefois, ne placez pas les couvercles directement au-dessus des résistances.

cs

Vážení zákazníci,

ve Vašich nových keramických formách z kameniny můžete připravovat a servírovat sladké a slané pokrmy, jako jsou např. zapékané a gratinované pokrmy.

Pomocí přiložených silikonových vík lze pokrmy vzduchotěsně uzavřít a uchovávat v lednici nebo mrazničce.

Aby Vám tento výrobek dlouho sloužil k Vaší spokojenosti, přečtěte si a bezpodmínečně dodržujte následující pokyny k jeho používání, čištění a ošetřování.

Váš tým Tchibo

Účel použití

Tyto zapékačké formy jsou vhodné s víky k používání v pečicích troubě do max. +220 °C a mrazničce do -20 °C. Jsou vhodné také k používání v mikrovlnné troubě.

Zapékačké formy nejsou vhodné k používání na sporáku nebo k přemísťování pokrmů.

Nepoužívejte je k jiným než určeným účelům!

Příprava pokrmů:

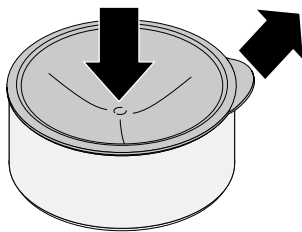
- Pokrmy připravujte v pečicích nebo mikrovlnné troubě **bez vík**, aby mohla unikat vznikající pára.
- Zapékačké formy nepoužívejte na sporáku, na otevřeném ohni, na dně pečicích troub nebo jiných zdrojích tepla.
- Pokud budete v zapékačkových formách připravovat pokrmy, dotýkejte se jich pouze chňapkami apod. Hrozí nebezpečí popálení!
- Zmrazené potraviny dávejte do zapékačkových forem až po jejich úplném rozmrazení.
- Pokud by keramika vykazovala nějaká poškození jako praskliny nebo otlučená místa, nesmí se výrobek dále používat, protože by mohlo dojít k jeho kompletnímu prasknutí.

Servírování pokrmů:

- Horké zapékačké formy stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Zapékačké formy nevystavujte extrémním teplotám. Horké zapékačké formy např. nikdy nestavte na studený, vlhký nebo citlivý podklad (např. kamennou pracovní desku). V případě potřeby položte pod formy dřevěné prkénko nebo podobný předmět.
- Zabraňte tvrdým nárazům zapékačkových forem.
- Neposouvejte zapékačké formy sem a tam po sklokeramické varné desce. Tím mohou vzniknout nepěkné stopy!
- Zapékačké formy nejsou ani s víkem vhodné k přemisťování pokrmů.

Uchovávání pokrmů:

- Silikonová víka uzavírají zapékačké formy vzduchotěsně. Zapékačké formy ale stavte vždy do vodorovné polohy, aby nemohlo dojít k vytečení tekutin.



▷ K vytvoření podtlaku v zapékačí formě na ni pevně nasadíte víko, zatáhněte za výstupek a zároveň stlačujte střed víka tak, aby mohl unikat vzduch. Poté opět pevně stlačte okraje víka.

- Zapékačí formy jsou vhodné k používání v mrazničce. V zapékačích formách ale nezmrazujte žádné tekutiny. Jejich rozpínáním by mohlo dojít k prasknutí zapékačích forem.

Čištění

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte zapékačí formy horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče nebo abrazivní houbičky. Následně zapékačí formy dobře utřete.
- Výrobek je vhodný také do myčky. Víka ale neumísťujte přímo nad topná tělesa myčky.

pl

Drozdzy Klienci!

W Państwa nowych ceramicznych formach do zapiekania z kamionki można przygotować i serwować słodkie lub pikantne potrawy, takie jak zapiekanki, gratin itp.

Dzięki dołączonym silikonowym pokrywkom żywność można szczelnie zamknąć i przechowywać w lodówce lub zamrozić w zamrażarce.

Aby móc cieszyć się tym produktem przez długi czas, należy przeczytać instrukcje dotyczące używania, czyszczenia i pielęgnacji oraz postępować zgodnie z nimi.

Zespół Tchibo

Przeznaczenie

Formy do zapiekania wraz z pokrywkami nadają się do użycia w piekarniku do temperatury maks. +220°C oraz w zamrażalniku do -20°C. Produktu można również używać w kuchence mikrofalowej.

Formy do zapiekania nie nadają się do użytku na kuchence ani do transportu żywności. Nie należy używać produktu niezgodnie z przeznaczeniem!

Przyrządzanie potraw:

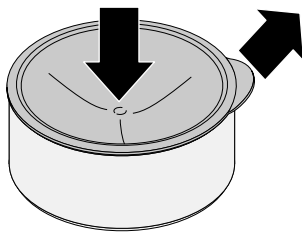
- Przyrządzać potrawy w piekarniku lub kuchence mikrofalowej **bez pokrywki**, aby para wodna mogła się ulatniać.
- Nie wolno używać form na płytach kuchennych, na dnie piekarnika, nie wystawiać ich na działanie otwartego ognia ani innych źródeł ciepła.
- Jeśli w formach do zapiekania przyrządzana jest żywność, należy je chwycić tylko przez rękawice kuchenne itp. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!
- Mrożonki wkładać do form dopiero po ich całkowitym rozmrożeniu.
- Jeżeli ceramika wykazuje uszkodzenia, takie jak pęknięcia lub nadłuszczone miejsca, nie wolno kontynuować używania produktu, ponieważ w przeciwnym razie mógłby on ulec całkowitemu stłuczeniu.

Serwowanie potraw:

- Gorące formy do zapiekania należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- Nie wystawiać form na działanie skrajnych temperatur. Nie stawiać gorących form na zimnym, wilgotnym lub wrażliwym podłożu (np. na kamiennym blacie kuchennym). W razie potrzeby podłożyć drewnianą deseczkę itp.
- Należy unikać uderzania formami do zapiekania o twardą powierzchnię.
- Nie przesuwać form po ceramicznej płycie grzejnej. Może to prowadzić do powstania niepożądanych śladów!
- Formy do zapiekania nie nadają się do transportu żywności, nawet z założonymi pokrywkami.

Przechowywanie potraw:

- Silikonowe pokrywki szczelnie zamykają formy do zapiekania. Należy jednak zawsze stawiać je poziomo, aby nie wylewały się żadne płyny.



▷ Aby wytworzyć podciśnienie w formach do zapiekania, należy starannie założyć pokrywkę, a następnie pociągnąć języczek, naciskając jednocześnie na środek pokrywki, aby powietrze mogło się wydostać. Następnie mocno docisnąć krawędzie pokrywki.

- Formy do zapiekania nadają się do użytku w zamrażarce. Nie wolno jednak zamrażać w nich cieczy. W wyniku rozszerzania się cieczy może dojść do pęknięcia form.

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym należy umyć formy gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować ostrych środków czyszczących, twardych szczotek ani gąbek do szorowania. Następnie dokładnie osuszyć formy.
- Produkt nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń. Jednak nie należy układać pokrywek bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

sk

Vážení zákazníci,

vo vašich nových keramických zapekacích formách z kameniny môžete pripravovať a podávať sladké aj slané pokrmy, ako sú nákypy, zapekané jedlá atď. Vďaka priloženým silikónovým vekám môžete pokrmy vzduchotesne skladovať v chladničke alebo ich zamraziť v mrazničke.

Ak sa chcete tešiť z tohto výrobku čo najdlhšie, prečítajte si nasledujúce pokyny na používanie, čistenie a ošetrovanie a rešpektujte ich.

Váš tím Tchibo

Účel použitia

Zapekacie formy s vekom sú vhodné na použitie v rúre do +220 °C a v mrazničke do -20 °C. Výrobok môžete používať aj v mikrovlnnej rúre.

Zapekacie formy nie sú vhodné na použitie na varnej doske sporáka ani na prepravu potravín. Nepoužívajte výrobok v rozpore so stanoveným účelom!

Príprava pokrmov:

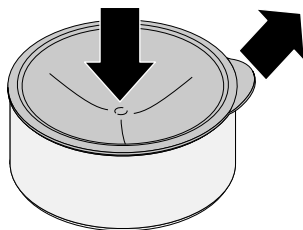
- Jedlo pripravujte v rúre alebo mikrovlnnej rúre **bez veka**, aby mohla uniknúť para.
- Zapekacie formy nepoužívajte na varnej doske sporáka, na otvorenom ohni, na dne rúry alebo na inom zdroji tepla.
- Pri príprave pokrmov v zapekacích formách s formami manipulujte len v kuchynských rukaviciach alebo pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Zmrazené pokrmy vkladajte do zapekacích foriem až po ich úplnom rozmrazení.
- Keď keramika vykazuje poškodenia ako trhliny alebo poudierané miesta, výrobok už ďalej nepoužívajte, mohol by sa úplne rozbiť.

Servírovanie pokrmov:

- Horúce zapekacie formy položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.
- Zapekacie formy nevystavujte extrémnym teplotným zmenám. Nikdy neumiestňujte horúce formy napr. na studené, mokré alebo citlivé povrchy (napr. kamenná pracovná doska).
- Príp. pod ne podložte drevenú podložku a pod.
- Zapekacie formy chráňte pred tvrdými nárazmi.
- Zapekacie formy neposúvajte na sklokeramickom sporáku sem a tam. Mohlo by dôjsť k vzniku neželaných stôp!
- Zapekacie formy nie sú ani s vekom vhodné na prepravu pokrmov.

Składowanie pokrmov:

- Silikónové veká vzduchotesne uzatvárajú zapekacie formy. Zapekacie formy však vždy umiestnite vodorovne, aby sa nevyliali tekutiny.



- ▷ Aby ste v zapekacích formách vytvorili podtlak, pevne nasadte veko, ťahajte za uško a súčasne

stláčajte stred veka, aby ste vytlačili vzduch.

Následne znovu pevne pritlačte okraje veka.

- Zapekacie formy sa hodia na použitie v mrazničke. Vo formách ale nezamrazujte tekutiny. Ich rozťažnosťou by sa mohli zapekacie formy rozbiť.

Čistenie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte zapekacie formy horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani žiadne tvrdé kefy alebo drsné špongie. Následne zapekacie formy dôkladne osušte.
- Výrobok možno umývať v umývačke riadu. Veká však neukladajte priamo nad vyhrievacie tyče.

hu

Kedves Vásárlónk!

Új kő kerámia sütőformáiban készíthet és tárolhat édes vagy fűszeres ételeket, pl. felfújtakat, rakott ételeket, stb. A mellékelt szilikon fedőkkel az élelmiszereket légmentesen lezárva tárolhatja a hűtőszekrényben, vagy lefagyaszthatja a fagyasztóban.

Olvassa el és feltétlenül kövesse a következő használati, tisztítási és ápolási tanácsokat, hogy hosszú ideig örömet lelje a termék használatában.

A Tchibo csapata

Rendeltetés

A sütőformák a fedőkkel sütőben +220 °C-ig, a fagyasztóban -20 °C-ig használhatók.

A termék mikrohullámú sütőben is használható.

A sütőformák nem alkalmasak főzőlapon történő használatra vagy élelmiszerek szállítására. Csak rendeltetésének megfelelően használja a terméket!

Ételek készítése:

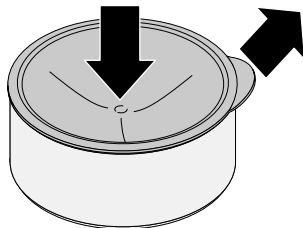
- Sütőben vagy mikrohullámú sütőben **fedő nélkül** készítse el az ételt, hogy a keletkező gőz távozhasson.
- A sütőformát ne helyezze főzőlagra, nyílt lángra, a sütő aljára vagy más hőforrásokra.
- Csak sütőkesztyűvel vagy hasonló eszközzel fogja meg a sütőformát, amikor élelmiszert készít benne. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- Mélyhűtött élelmiszert csak már teljesen kiolvadt állapotban tegyen a sütőformába.
- Ha a kerámián sérülést lát, pl. repedést vagy levert részeket, ne használja tovább a terméket, mert teljesen eltörhet.

Ételek tárolása:

- A forró sütőformát mindig megfelelő, hőálló alátételre helyezze.
- Ne tegye ki a sütőformát szélsőséges hőmérsékleteknek. A forró sütőformát soha ne helyezze hideg, nedves vagy érzékeny felületre (pl. kő munkafelületre). Adott esetben helyezzen alá egy fa vágódeszkát vagy hasonlót.
- Ne üssön erősen a sütőformára.
- Kerámia főzőlapon ne tologassa a sütőformát ide-oda. Nemkívánatos nyomok képződhetnek rajta!
- A sütőformák fedővel sem alkalmasak ételek szállítására.

Ételek tárolása:

- A szilikon fedők légmentesen lezárják a sütőformát. A sütőformákat azonban mindig vízszintesen helyezze el, hogy ne folyjon ki folyadék.



- ▷ Ha vákuumot szeretne létrehozni az edényben, helyezze rá erősen a fedőt, majd húzza meg a fület, miközben egyidejűleg nyomja meg a fedő közepét, hogy a levegő távozhasson. Végül erősen nyomja vissza a fedő széleit.

- A sütőformák a fagyasztóban is használhatóak. Folyadékot azonban ne fagyasszon a sütőformákban. A tágulás miatt eltörhet a sütőforma.

Tisztítás

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és enyhé mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret, kemény kefét vagy súrolószivacsot. A tisztítást követően alaposan törölje szárazra a sütőformát.
- A termék mosogatógépben is tisztítható. Azonban a fedeleket ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.

**Déclaration de conformité | Prohlášení o shodě | Deklaracja zgodności
Vyhlásenie o zhode | Megfelelőségi nyilatkozat**

**EG-Konformitätserklärung
EU-Declaration of Conformity**

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Keramik Auflaufform, 2er Set Ceramic casserole, set of 2
TCHIBO-Artikelnnummer: TCHIBO article number	677669

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten: The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:	
☒ Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	☒ Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
☒ Bedarfsgegenstandsverordnung (BedGgStV) German Commodity Ordinance (BedGgStV)	

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
11.12.2023	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb
Position

Team Lead Quality Hardgoods

Name in Druckbuchstaben
Name in capital letters

Siegfried Brunnbauer

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp



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