



Gusseisen-Bräter

Cast-iron pot

Marmite en fonte

Litínový hrnec

Garnek żeliwny

Liatínový hrniec

Öntöttvas sütőedény

Dökme demir tencere

(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

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Dieser Topf ist aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material nimmt besonders viel Hitze auf, speichert und verteilt sie bis hin zum Topfrand und gibt sie dann gleichmäßig an das Koch- bzw. Bratgut ab. Dieser Topf ist für Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochstellen sowie für den Gebrauch im Backofen geeignet.

Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Herdplatte entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens wählen. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, können Sie auf kleiner Flamme weiterkochen.

Ihr Tchibo Team

Materialinformation

Dieser Topf ist aus Gusseisen. Gussprodukte werden nach einer traditionsreichen Herstellungsmethode in Sandformen gefertigt. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.



WARNUNG vor Verbrennungen

- Der Topf wird während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie den Topf, aber auch Griffe und Deckel nur mit Topflappen o.Ä. an!
Stellen Sie den Topf nicht auf eine Kochstelle mit zu großem Durchmesser, da dann die Griffe glühend heiß werden können.

WARNUNG vor Brand

- Wenn Sie den Topf zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen:
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.

VORSICHT - Sachschaden

- Wenn Sie den Topf auf einem Glaskeramikkochfeld benutzen, bedenken Sie das Eigengewicht des Topfes. Setzen Sie den Topf immer vorsichtig ab. Schieben Sie den Topf nicht über die Glaskeramikfläche.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann der Topf zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Stellen Sie den heißen Topf nach der Entnahme vom Herd oder aus den Backofen auf eine wärmeunempfindliche Unterlage! Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie den Topf sowie den Deckel vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Entfernen Sie alle Etiketten. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie den Topf und den Deckel trocken.

Während des Gebrauchs

- Erwärmen Sie den Topf nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- Wenn Sie den Topf auf einer Induktionsherdplatte verwenden, erhitzen Sie den Topf nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann den Topf beschädigen.
- Den Topf **mit Deckel** können Sie bis max. 230 °C im Backofen verwenden. Der Edelstahl kann sich bei hohen Temperaturen verfärben. Ohne Deckel können Sie den Topf auch bei höheren Temperaturen im Backofen einsetzen.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt im Topf, benutzen Sie auch keine scheuernden Schwämme oder Metallkratzer zum Reinigen. Diese können die Emaille-Schicht beschädigen.

Nach dem Gebrauch

- Füllen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Topf. Zu schnelles Abkühlen kann den Topf beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie den Topf und den Deckel mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Trocknen Sie den Topf und den Deckel nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie Topf und Deckel nicht feucht weg. An den dunklen Rändern kann sich sonst Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.
- Wenn einmal etwas ansetzt: Erhitzen Sie ein wenig Wasser im Topf, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen. Reinigen Sie den Topf anschließend wie beschrieben.
- Topf und Deckel sind nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob der Deckelknauf sich gelockert hat. Drehen Sie den Knauf dann ggf. wieder fest.

Dear Customer

This pot is made of enamelled cast iron. The thick walls absorb an exceptional amount of heat, which they store and distribute throughout the pot – right up to the top edges. They then release the heat steadily to evenly cook the food inside. The pot is suitable for gas, electric, induction and ceramic hobs as well as for use in the oven.

You can save energy by selecting the hob ring that matches the diameter of the base of the pot. Once the correct temperature is reached, you can turn down the heat and continue cooking on a lower setting.

Your Tchibo Team

Information on the material

This pot is made of cast iron. Cast-iron products are manufactured in sand moulds according to a manufacturing method with a rich tradition. For this reason, the surface may show slight irregularities, which in no way impair the quality or function of the product.



WARNING - risk of burns

- The pot becomes hot during use! Always use oven gloves or similar protection when touching the pot, handles or lid!
Do not put the pot on a hob ring that is too large in diameter, or the handles may become burning hot.

WARNING - risk of fire

- If you use the pot for frying, stewing or deep-frying, never leave the pot of hot fat unattended. Hot fat ignites very easily. 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/grease 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

- If you use the pot on a ceramic hob, bear in mind the weight of the pot. Always put it down carefully. Do not push the pot across the ceramic surface.
- Cast iron is a very robust but brittle material. If dropped or knocked hard, the pot may shatter or the enamel coating may crack.
- After removing the hot pot from the hob or the oven, always place it on a surface that is not sensitive to heat! Heat-sensitive surfaces could otherwise become damaged.

Prior to first use

- Clean the pot and the lid with hot water and a little mild washing-up liquid before using it for the first time. Remove all labels. Rinse the pot and the lid off with clear water and wipe them dry.

During use

- Do not heat the pot when it is empty. This can overheat the material. As a consequence, the coating can become discoloured.
- If you are using the pot on an induction hob, only heat it to the required temperature gradually. Heating it too quickly or overheating it may damage the pot.
- If you are using the pot in the oven **with the pot lid on**, the oven temperature must then not exceed 230 °C. High temperatures may cause the stainless steel to discolour. The pot can be used in the oven at higher temperatures without the lid.
- Use wooden, heat-resistant plastic or silicone cooking utensils. Do not use metal utensils, do not cut food inside the pot and do not use abrasive sponges or metal scourers for cleaning. They can damage the enamel coating.

After use

- Do not pour cold water into the hot pot. Cooling it down too fast may damage the pot.
- Clean the pot and the lid after use with hot water and mild washing-up liquid. Do not use a scouring sponge of any kind.
- Do not use any abrasive or caustic products or hard brushes, etc. for cleaning.
- Always dry the pot and the lid immediately after cleaning. Do not store the pot and the lid when wet, as this may cause a rust film to form on the dark edges. If this does happen, remove using a damp cloth and grease the affected areas carefully with a little vegetable oil.
- If food sticks to the pot: heat a little water in the pot, add 2-3 tsp of salt or baking powder and allow the water to boil briefly. Then clean the pot as described above.
- The pot and the lid are not dishwasher-safe.
- Check from time to time whether the knob on the lid has become loose. If so, turn it to tighten it again.

Chère cliente, cher client!

Cette marmite est en fonte émaillée, un matériau à paroi épaisse qui absorbe très bien la chaleur, l'emmagine et la répartit jusqu'au bord pour la transférer de manière homogène aux aliments cuits. Cette marmite est conçue pour une utilisation sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques, ainsi qu'au four.

Pour cuisiner en consommant moins d'énergie, utilisez une plaque de cuisson dont le diamètre correspond à la base de la marmite. Dès que les aliments ont atteint la température voulue, vous pouvez continuer la cuisson à feu doux.

L'équipe Tchibo

Information sur le matériau

Cette marmite est en fonte émaillée. Les produits en fonte sont fabriqués dans des moules en sable selon une méthode traditionnelle. Aussi n'est-il pas rare d'observer de petites irrégularités de surface qui n'ont toutefois aucun impact négatif sur la qualité ou le bon fonctionnement de l'article.



AVERTISSEMENT: risque de brûlure

- Lors de la cuisson, la marmite devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la marmite, les poignées et le couvercle.
Ne placez pas la marmite sur une plaque de cuisson de trop grand diamètre car les poignées risqueraient de brûler.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Si vous utilisez la marmite pour rôtir, cuire à l'étuvée ou frire des aliments:
Ne laissez jamais une marmite contenant de la matière grasse chaude sans surveillance.
La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. 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. 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.

PRUDENCE - risque de détérioration

- Si vous utilisez la marmite sur une plaque vitrocéramique, pensez que la marmite est lourde. Aussi, posez toujours la marmite avec précaution. Ne déplacez pas la marmite en la faisant glisser sur la plaque vitrocéramique.
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si la marmite tombe ou reçoit un choc important, elle peut casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Posez toujours la marmite sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée de la plaque de cuisson ou du four! Sinon, vous risqueriez d'endommager les surfaces délicates.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez la marmite et le couvercle à l'eau chaude et un peu de produit vaisselle doux. Enlevez toutes les étiquettes. Rincez la marmite et le couvercle à l'eau claire et séchez-les avec un torchon.

Pendant l'utilisation

- Ne réchauffez pas la marmite à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez la marmite sur une plaque à induction, chauffez la marmite par stades progressifs jusqu'à atteindre la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ou une surchauffe risquerait d'endommager la marmite.
- Vous pouvez passer la marmite **et son couvercle** au four à une température maximum de 230 °C. Exposé à de hautes températures, l'inox peut changer de couleur. Sans couvercle, la marmite peut être utilisée au four à des températures plus élevées.
- Servez-vous d'ustensiles de cuisine en bois, en plastique résistant à la chaleur ou en silicone. N'utilisez jamais d'objets en métal, ne coupez jamais les aliments directement dans la marmite et n'utilisez pas non plus d'éponges abrasives ou métalliques pour la nettoyer. Vous risqueriez d'endommager la couche d'émail.

Après l'utilisation

- Évitez de refroidir brusquement la marmite, par exemple en y versant de l'eau froide quand elle est encore chaude.
- Après utilisation, nettoyez la marmite et le couvercle à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle doux. N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques, ni de brosses dures, etc.
- Séchez la marmite et le couvercle tout de suite après le nettoyage. Ne rangez jamais la marmite et le couvercle encore humides, sinon il pourrait se former une mince couche de rouille sur les bords foncés. Le cas échéant, ôtez la rouille avec un chiffon humide et graissez soigneusement les endroits concernés à l'huile végétale.
- Si des aliments ont attaché: chauffez un peu d'eau dans la marmite en y ajoutant 2 à 3 cuillères à café de sel ou de poudre à lever, puis portez l'eau à ébullition pour un court instant. Ensuite, nettoyez la marmite de la manière décrite.
- La marmite et le couvercle ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Vérifiez de temps en temps si le pommeau du couvercle ne s'est pas desserré. Revissez le pommeau le cas échéant.

Vážení zákazníci,

tento hrnec je vyroben ze smaltované železné litiny. Jeho silnostěnný materiál absorbuje mnoho tepla, ukládá jej a rozvádí jej až k okraji hrnce a pak jej rovnoměrně předává pečenému pokrmu. Tento hrnec je vhodný pro plynové, elektrické, indukční sporáky a sklokeramické varné desky, i pro použití v pečicí troubě.

Energii můžete šetřit tím, že při pečení zvolíte plotýnku s průměrem, který odpovídá dnu hrnce. Jakmile je dosaženo správné teploty, můžete dále péct na malém ohni.

Váš tým Tchibo

Informace o materiálu

Tento hrnec je vyroben z litiny. Litinové výrobky se tradiční metodou vyrábějí v pískových formách. Z tohoto důvodu se mohou na povrchu vyskytovat nepatrné nepravidelnosti, které však žádným způsobem negativně neovlivňují kvalitu nebo funkci výrobku.



VÝSTRAHA před popálením

- Hrnec se při pečení zahřívá! Dotýkejte se hrnce, jeho rukojetí a pokličky jen prostřednictvím chňapky apod.!

Nestavte hrnec na plotýnku s příliš velkým průměrem, tam se ucha hrnce mohou rozpálit.

VÝSTRAHA před požárem

- Pokud hrnec použijete k pečení, smažení nebo fritování:
Hrnec s horkým tukem nenechávejte nikdy bez dozoru.
Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Pokud hrnec 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.

POZOR - věcné škody

- Budete-li hrnec používat na sklokeramické varné desce, pamatujte na vlastní hmotnost hrnce. Vždy ho opatrně pokládejte. Neposouvejte hrnec po sklokeramickém povrchu.
- Litina je velmi robustní, ale také křehký materiál. Při pádu nebo tvrdém nárazu se hrnec může rozbít nebo může oprýskat smaltovaná vrstva.
- Když horký hrnec sejmete s plotny nebo grilu, nebo vyjmete z trouby, postavte ho na teplovzdornou podložku! Plochy citlivé na teplo by se mohly poškodit.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím umyjte hrnec a pokličku horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Odstraňte všechny etikety. Hrnec a pokličku vypláchněte čistou vodou a vytřete ho dosucha.

Během používání

- Hrnec nezahřívejte, je-li prázdný. Tím může dojít k přehřátí materiálu. Může tak dojít ke zbarvení povrchové vrstvy.
- Budete-li hrnec používat na indukční plotýnce, pak jej na požadovanou teplotu zahřívejte postupně. Příliš rychlé zahřívání nebo přehřátí může hrnec poškodit.
- Hrnec **s pokličkou** můžete v pečicích troubách používat do teploty max. 230 °C. Nerezová ocel může při vysokých teplotách změnit barvu. Bez pokličky můžete hrnec používat v pečicí troubě i při vyšších teplotách.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, plastu odolného vůči horku nebo silikonu. Nepoužívejte kovové předměty, potraviny nekrájejte přímo v hrnci, k čištění nepoužívejte abrazivní houby nebo kovové škrabky. Tyto by mohly poškodit smaltovanou vrstvu.

Po použití

- Do horkého hrnce nenalévejte studenou vodu. Příliš rychlé ochlazení může hrnec poškodit.
- Po použití umyjte hrnec a pokličku horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní houby.
- K čištění nepoužívejte abrazivní nebo leptavé prostředky, ani tvrdé kartáče apod.
- Hrnec a pokličku hned po umytí vždy osušte. Hrnec a pokličku neukládejte vlhké. Jinak se na tmavých okrajích může tvořit náletová rez. V případě potřeby ji odstraňte vlhkým hadříkem a místa pečlivě namažte trochou rostlinného oleje.
- Pokud v hrnci něco ulpělo: Ohřejte v hrnci trochu vody, přidejte 2-3 lžičky soli nebo prášku do pečiva a vodu nechte krátce povařit. Pak hrnec vyčistěte podle předchozího popisu.
- Hrnec a poklička nejsou vhodné k mytí v myčce nádobí.
- Čas od času zkontrolujte, zda se neuvolnilo držadlo poklice. Případně držadlo znovu utáhněte.

Drodzy Klienci!

Ten garnek wykonany jest z emaliowanego żeliwa. Ze względu na grube ścianki materiał pochłania szczególnie dużo ciepła, magazynuje je, rozprowadza aż po brzeg garnka, a następnie równomiernie oddaje do przyrządzanej potrawy. Garnek nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych, jak również płytach szklano-ceramicznych. Równie dobrze nadaje się do zastosowania w piekarniku.

Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy garnka. Po osiągnięciu właściwej temperatury można kontynuować gotowanie na małym ogniu.

Zespół Tchibo

Informacja dotycząca materiału

Ten garnek wykonany jest z żeliwa. Produkty żeliwne wykonywane są tradycyjną metodą produkcyjną przy użyciu form piaskowych. Z tego powodu na powierzchni garnka możliwe są niewielkie nieregularności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość ani właściwości użytkowe garnka.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Garnek nagrzewa się podczas używania do wysokich temperatur! Garnka, jak i również uchwyty oraz pokrywki należy dotykać wyłącznie przez łapki do garnków itp.!
- Garnka nie należy ustawiać na palniku o zbyt dużej średnicy, ponieważ uchwyty mogą rozgrzać się do temperatury żaru.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- W przypadku używania garnka do smażenia, duszenia lub smażenia w głębokim tłuszczu: Nigdy nie pozostawiać garnka z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje niebezpieczeństwo 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.
- Płonącego tłuszczu nie wolno nigdy gasić wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia płonącego oleju jadalnego i tłuszczu spożywczego.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Używając garnka na płycie szklano-ceramicznej, należy mieć na uwadze masę własną garnka. Garnek należy zawsze odstawiać ostrożnie. Nie przesuwając garnka po powierzchni płyty szklano-ceramicznej.
- Żeliwo jest materiałem bardzo wytrzymałym, ale łatwo pękającym. W przypadku upadku lub silnego uderzenia garnek może się stłuc, względnie warstwa emalii może odprysnąć.
- Po zdjęciu gorącego garnka z kuchenki lub wyjęciu z piekarnika odstawić go na podkładce odpornej na wysokie temperatury! W przeciwnym razie powierzchnie wrażliwe na działanie ciepła mogą zostać uszkodzone.

Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem należy starannie umyć garnek oraz pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Usunąć wszystkie etykiety. Następnie wypłukać garnek i pokrywkę czystą wodą i wytrzeć je do sucha.

Podczas użytkowania

- Nie należy nagrzewać pustego garnka. W ten sposób może dojść do przegrzania materiału. Może to skutkować przebarwieniami powłoki garnka.
- Używając garnka na płycie indukcyjnej, należy nagrzewać go stopniowo aż do uzyskania żądanej temperatury. Zbyt szybkie nagrzanie lub przegrzanie może doprowadzić do uszkodzenia garnka
- Garnek **z pokrywką** można nagrzewać w piekarniku maksymalnie do temperatury 230°C. Stal nierdzewna może ulec przebarwieniu wskutek działania wysokich temperatur. Garnek bez pokrywki można nagrzewać w piekarniku również do wyższych temperatur.
- Należy używać przyrządów kuchennych wykonanych z drewna, odpornego na ciepło plastiku bądź silikonu. Nie stosować przedmiotów z metalu, nie kroić potraw bezpośrednio w garnku, nie używać ostrych gąbek ani metalowych skrobaków. Mogą one spowodować uszkodzenie warstwy emalii.

Po użyciu

- Do gorącego garnka nie wlewać zimnej wody. Zbyt szybkie schłodzenie może doprowadzić do uszkodzenia garnka.
- Po użyciu garnka i pokrywki należy umyć je w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować ostrych gąbek.
- Do czyszczenia nie wolno stosować szorujących ani żrących środków czyszczących, względnie twardych szczotek itp.
- Od razu po umyciu należy wytrzeć garnek i pokrywkę do sucha. Nie należy odstawiać wilgotnego garnka i pokrywki. W przeciwnym razie na ciemnych krawędziach może się pojawić nalot z rdzy. Jeśli tak się stanie, należy usunąć nalot wilgotną ściereczką i starannie natłuścić odpowiednie miejsca niewielką ilością oleju roślinnego.
- W przypadku powstania osadu należy podgrzać w garnku niewielką ilość wody, dodać 2-3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie zagotować krótko powstały roztwór. Następnie wyczyścić garnek w opisany tutaj sposób.
- Garnek i pokrywka nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Od czasu do czasu należy sprawdzić, czy uchwyt pokrywki się nie poluzował. Jeśli tak się stało, należy ponownie przykręcić uchwyt.

sk Vážení zákazníci!

Tento hrniec je vyrobený zo smaltovanej liatiny. Hrubostenný materiál pohlcuje mimoriadne veľa tepla, zachytáva ho a rozvádza ho až k okraju hrnca a následne ho rovnomerne odovzdáva varenému alebo pečenému jedlu. Tento liatinový hrniec je vhodný pre plynové, elektrické, indukčné a sklokeramické dosky, ako aj na použitie v rúrach na pečenie.

Úsporu energie dosiahnete výberom dosky sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna hrnca. Ihneď po dosiahnutí správnej teploty môžete variť na miernejšom ohni.

Váš tím Tchibo

Informácie o materiáli

Tento hrniec je vyrobený z liatiny. Liatinové výrobky sa vyrábajú podľa tradičnej výrobných metódy v pieskových formách. Z tohto dôvodu sa môžu na povrchu výrobku objaviť malé nepravidelnosti, ktoré však nemajú žiadny vplyv na kvalitu alebo funkčnosť výrobku.



VAROVANIE pred popáleninami

- Hrnec sa počas používania zohreje a je horúci! Hrnca, ako aj držiadiel a pokrievky sa dotýkajte iba chňapkami a pod!
- Hrnec nekladte na varnú dosku s príliš veľkým priemerom, pretože inak sa držadlá hrnca môžu rozžeraviť.

VAROVANIE pred požiarom

- Ak hrniec používate na pečenie, dusenie alebo vyprážanie: Nikdy nenechávajte hrniec s horúcim tukom bez dozoru. Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Nebezpečenstvo 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. Nebezpečenstvo výbuchu! Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.

POZOR - Vecné škody

- Ak používate hrniec na sklokeramickom sporáku, zohľadňujte vlastnú hmotnosť hrnca. Hrnec ukladajte vždy opatrne. Neposúvajte hrniec po sklokeramickej ploche.
- Liatina je veľmi robustný, ale krehký materiál. Pri páde alebo tvrdom náraze sa liatinový hrniec resp. pokrievka môžu rozbiť alebo môže prasknúť smaltovaná vrstva.
- Horúci hrniec, ktorý vezmete zo sporáka alebo ho vytiahnete z rúry na pečenie, položte na teplovzdornú podložku! Inak môže dôjsť k poškodeniu plôch citlivých na teplo.

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte hrniec a pokrievku horúcou vodou a trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Odstráňte všetky etikety. Hrnec a pokrievku opláchnite čistou vodou a dosucha ich vyutierajte.

Počas používania

- Nezohrievajte prázdny hrniec. Môže tým dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom by mohlo byť sfarbenie ochrannnej vrstvy.
- Ak používate hrniec na varnej doske indukčného sporáka, zohrievajte ho na požadovanú teplotu iba postupne. Príliš rýchle zohriatie alebo prehriatie môže hrniec poškodiť.
- Hrnec **s pokrievkou** môžete používať v rúrach na pečenie do maximálnej teploty 230 °C. Ušľachtilá oceľ sa môže pri vysokých teplotách sfarbiť. Bez pokrievky môžete liatinový hrniec používať v rúrach na pečenie aj pri vyšších teplotách.
- Používajte kuchynské pomôcky z dreva, plastu odolného proti teplu alebo silikónu. Nepoužívajte kovové predmety, nekrájajte priamo v liatinovom hrnci a na čistenie nepoužívajte tvrdé špongie alebo kovové škrabky. Môžu poškodiť smaltovanú vrstvu.

Po použití

- Do horúceho hrnca nenapúšťajte studenú vodu. Príliš rýchle schladenie môže hrniec poškodiť.
- Po použití umyte hrniec a pokrievku horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte abrazívne špongie.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo leptavé čistiace prostriedky, príp. tvrdé kefy atď.
- Po každom vyčistení hrniec a pokrievku ihneď osušte. Neodkladajte hrniec a pokrievku, keď sú ešte mokré. Na tmavých okrajoch sa inak môže vytvárať náletová hrdza. Prípadnú jemnú hrdzu odstráňte vlhkou utierkou a postihnuté miesta dôkladne namažte rastlinným olejom.
- Keď sa niečo pripáli: Zohrejte v hrnci malé množstvo vody, pridajte 2 až 3 čajové lyžičky soli alebo kypriaceho prášku na pečenie a priveďte vodu na krátku dobu do varu. Následne hrniec vyčistíte podľa popisu.
- Hrnec a pokrievka nie sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.
- Skontrolujte občas, či sa držadlo pokrievky neuvolnilo. Príp. držadlo pokrievky znovu pevne dotiahnite.

Az edény zománcozott öntöttvasból készült. A vastag falú edény különösen sok hőt vesz fel, amit tárol és elosztja egészen az edény pereméig, majd egyenletesen leadja az edényben fővő vagy sülő ételnek. Az edény gáz-, villany-, indukciós és kerámialapos tűzhelyen, valamint a sütőben is használható.

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

A Tchibo csapata

Anyagismertető

Az edény öntöttvasból készült. Az öntött termékeket homokformában, hagyományos gyártási módszerrel állítják elő. Emiatt előfordulhatnak kisebb egyenetlenségek az edény felületén, amelyek azonban nem befolyásolják a termék minőségét és funkcióját.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Használat közben az edény felforrósodik! Az edényt, a fogantyúkat és a fedőt is csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg!
Ne helyezze az edényt túl nagy átmérővel rendelkező főzőlapra, mivel akkor a fogantyúk tűzforrók lehetnek.

VIGYÁZAT - tűzveszély

- Ha az edényben süt, dinsztel vagy olajban süt:
A forró zsiradékot soha ne hagyja felügyelet nélkül.
A forró zsiradék könnyen meggyulladhat. Tűzveszély áll fenn!
- Ha az edényt olajban sütéshez használja, legfeljebb 1/3-ig töltsen meg. Ha az olaj túl forró vagy fröcsköl, csökkentse a hőmérsékletet.
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn!
Ha az olaj vagy a zsír meggyulladna, olyan tűzoltó eszközt használjon, amely étolaj és zsír oltásához alkalmas.

FIGYELEM - anyagi károk

- Ha az edényt kerámialapos főzőlapon használja, vegye figyelembe az edény súlyát.
Mindig óvatosan tegye fel a főzőlapra. Ne húzza az edényt a kerámialapon.
- Az öntöttvas egy nagyon robusztos, de törékeny anyag. Ha leesik vagy erősen ütődik valamihez, az edény könnyen eltörhet vagy elrepedhet a zománcbevonat.
- Miután az edényt levette a tűzhelyről vagy kivette a sütőből, akkor hőálló felületre helyezze!
A nem hőálló felület esetleg megsérülhet.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg az edényt és a fedőt az első használat előtt forró vízzel és egy kevés, kímélő mosogatószerrel. Távolítsa el az összes címkét. Végül öblítse le az edényt és a fedőt tiszta vízzel, és törölje szárazra.

Használat közben

- Ne melegítse az edényt üresen. Az anyag túlhevülhet. Ennek következményeként a bevonat elszíneződhet.
- Ha az edényt indukciós főzőlapon használja, fokozatosan melegítse, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. A túl gyors vagy túlzott felmelegítés kárt okozhat az edényben.
- Az edényt **a fedővel** max. 230 °C-ig használhatja a sütőben. A nemesacél magas hőmérsékleteken elszíneződhet. Fedő nélkül magasabb hőmérsékleten is használhatja a sütőben.
- Fából, hőálló műanyagból vagy szilikonból készült konyhai eszközöket használjon. Ne használjon fém eszközöket, közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert, a tisztításhoz ne használjon súrolószivacsot vagy acéldörzsít. Ezek kárt okozhatnak a zománcbevonatban.

Használat után

- A forró edénybe ne töltsön hideg vizet. A túl gyors lehűlés károsíthatja az edényt.
- Használat után tisztítsa meg az edényt és a fedőt forró vízzel és kímélő mosogatószerrel. Ne használjon súrolószivacsot.
- A termék tisztításhoz ne használjon súroló vagy maró hatású szert, illetve kemény kefést stb.
- Mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra az edényt és a fedőt. Ne tegye el, ha még nedves, különben a sötét széleken szállórozda alakulhat ki. Szükség esetén távolítsa el a rozsdát egy nedves kendővel, és alaposan kenje be ezeket a helyeket egy kevés növényi olajjal.
- Ha valami letapadna: Melegítsen fel egy kevés vizet az edényben, adjon hozzá 2-3 teáskanál sót vagy sütőport, és hagyja a vizet rövid ideig forrni. Majd a leírtak szerint tisztítsa meg az edényt.
- Az edény és a fedő nem tisztítható mosogatógépben.
- Rendszeres időközönként ellenőrizze, hogy meglazult-e a fedő fogantyúja. Szükség esetén húzza meg a fogantyút.

tr Değerli Müşterimiz!

Bu tencere emaye kaplı dökme demirden üretilmiştir. Kalın duvarlı malzeme ısıyı muhafaza eder, tencerenin her tarafına dağıtır ve yemeğe eşit şekilde iletilmesini sağlar. Bu tencere gazlı, elektrikli, induksiyonlu ve cam seramik ocaklarda ve ayrıca fırın içinde ve ızgarada kullanım için uygundur.

Enerji tasarrufu için tencere tabanının çapına uygun bir ocak gözü seçmelisiniz. Doğru sıcaklığa ulaşıldıktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam edebilirsiniz.

Tchibo Ekibiniz

Malzeme bilgisi

Bu tencere dökme demirden üretilmiştir. Dökme demir ürünler geleneksel şekilde kum kalıpların içinde üretilir. Bu nedenle pürüzlü yüzeyler meydana gelebilir, fakat bunlar ürünün kalitesini ve işlevselliğini hiçbir şekilde etkilemez.



Yanma **UYARISI**

- Tencere, kullanım esnasında çok ısınır! Tencereyi, kulpları ve kapağı da sadece mutfak bezi vs. ile tutun!
- Çapı, tencerenin çapından büyük olan ocak gözünün üzerinde tencereyi kullanmayın, kulplar aşırı ısınabilir.

Yangın **UYARISI**

- Tencereyi roto, buğulama veya kızartma için kullanacaksınız: Tencereyi asla içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın. Kızgın yağ çok kolay tutuşabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Tavayı kızartma için kullanıyorsanız, kapasitesinin en fazla 1/3'üne kadar doldurun. Yağ çok ısınırsa veya sıçarsa sıcaklığı düşürün.
- Alev almış yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Kızgın yağın neden olduğu bir yangını söndürmek için yemek yağı yangınlarını söndürmeye uygun olan bir yangın söndürücü kullanın.

DİKKAT - Maddi hasarlar

- Tencereyi cam seramik fırın üzerinde kullanacaksanız tencerenin ağırlığını da hesaba katın. Tencereyi her zaman dikkatlice bırakın. Tencereyi asla cam seramik yüzeyin üzerinde kaydırmayın.
- Dökme demir, çok sert fakat çabuk kırılan bir malzemedir. Bir düşmede veya sert bir darbeye tencere kırılabilir veya emaye kaplaması çatlayabilir.
- Sıcak tencereyi ocaktan indirdikten veya fırından çıkardıktan sonra sicağa dayanıklı bir altlığın üzerine yerleştirin! Sicağa dayanıklı olmayan yüzeyler aksi halde hasar görebilir.

İlk kullanımdan önce

- Tencereyi ve kapağını ilk kullanımdan önce sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tüm etiketleri çıkarın. Temiz su ile durulayın ve tencereyi ile kapağını kurulayın.

Kullanım sırasında

- Tencereyi boş halde ısıtmayın. Bu durumda malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda kaplama boyanabilir.
- Eğer tencereyi indüksiyonlu bir ocak üzerinde kullanırsanız erişmek istediğiniz sıcaklık için sıcaklığı kademe kademe yükseltin. Hızlı ısıtma veya aşırı ısıtma tencereye hasar verebilir.
- Tencereyi **kapağı ile birlikte** fırında maks. 230 °C'ye kadar kullanabilirsiniz. Paslanmaz çelik yüksek sıcaklıklarda renk değiştirebilir. Tencereyi, üzerinde kapak olmadığına daha yüksek ısılarda da fırında kullanabilirsiniz.
- Pişirme esnasında ahşap, ısıya dayanıklı plastik veya silikon gereçler kullanın. Asla metal gereçler kullanmayın, pişirilecek gıda maddelerini tencerenin içinde kesmeyin, temizleme için aşındırıcı sünger veya metal kazıyıcılar kullanmayın. Bunlar emaye tabakaya hasar verebilir.

Kullanımdan sonra

- Sıcak tencereye soğuk su doldurmayın. Hızlı soğuma tencereye hasar verebilir.
- Tencereyi ve kapağını kullandıktan sonra sıcak su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı ile yıkayın. Aşındırıcı süngerler kullanmayın.
- Temizleme için temizleme fırçası gibi tahriş edici araçlar ya da sert kimyasallar kullanılmamalıdır.
- Tencereyi ve kapağını temizledikten sonra hemen kurulayın. Tencereyi ve kapağını nemli olarak dolaba kaldırmayın. Aksi halde koyu renkli kenarlarda paslanmalar oluşabilir. Bu pasları gerekirse nemli bir bez ile temizleyin ve ilgili kısımlara biraz bitkisel yağ sürün.
- Eğer tencerenin dibi tutarsa, biraz su ısıtıp, 2-3 tatlı kaşığı tuz veya kabartma tozu ekleyin ve kısa süre kaynamaya bırakın. Tencereyi ardından açıklandığı gibi temizleyin.
- Tencere ve kapak, bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.
- Ara ara kapağın kulpunun gevşeyip gevşemediğini kontrol edin. Kulpu ardından gerekirse tekrar sıkın.

Artikelnummer	Leergewicht (inkl. Deckel)	Füllmenge	Abmessungen (Boden)
Product number	Empty weight (incl. lid)	Filling quantity	Dimensions (base)
Référence	Poids à vide (couvercle inclus)	Contenance	Diamètre de la base
Číslo výrobku	Prázdná hmotnost (včetně pokličky)	Objem	Rozměry (dno)
Numer artykułu	Ciężar pustego garnka (wraz z pokrywką)	Pojemność	Wymiary (dno)
Číslo výrobku	Prázdná hmotnost (vrátane pokrievky)	Objem	Rozmery (dno)
Cikkszám	Súlyja üresen (fedővel)	Úrtartalom	Méretek (alj)
Ürün numarası	Net ağırlık (kapak dahil)	Dolum miktarı	Boyutlar (taban)
689 317	~ 8,0 kg	~ 6,7 L	~ 27,5 x 20 cm
689 321	~ 5,8 kg	~ 5 L	Ø ~ 20 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topfboden!

The product number can also be found on the base 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!

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

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



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 :

689 317 (oval | oval | ovale | oválný | owalny | oválny | ovális | oval)

689 321 (rund | round | ronde | kulatý | okrągły | okruhly | kerek | yuvarlak)
