

 de

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 traditions-reichen 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 Etiket-ten. 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.

Gusseisen-Bräter

Cast-iron pot

Marmite en fonte

Litinový hrnec

 en

Dear Customer

This pot is made of enameled 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 diame-ter 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 temper-ature 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.

Garnek żeliwny

Liatinový hrniec

Öntöttvas sütőedény

Dökme demir tencere

 fr

Chère cliente, cher client!

Cette marmite est en fonte émaillée, un matériau à paroi épaisse qui absorbe très bien la chaleur, l'emmagasine 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 cha-leur 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 ma-tériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez la marmite sur une plaque à induction, chauffez la mar-mite 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 tempéra-ture 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 ad-ditionnée de produit vaisselle doux. N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caus-tiques, 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. Revisez le pommEAU le cas échéant.

 cs

Vážení zákazníci,

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

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 nepravidlosti, 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 rozbit nebo může opryskat 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 nezahřívajte, 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 zahřívajte 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 pečicích troubách 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 utpělo: 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.



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

