



**Gusseisen-Topf**  
**Cast-iron pot**  
**Casserole en fonte**  
**Litínový hrnec**  
**Garnek żeliwny**  
**Liatinový hrniec**

**de** Produktinformation  
**en** Product information  
**fr** Fiche produit

**cs** Informace o výrobku  
**pl** Informacja o produkcie  
**sk** Informácia o výrobku

## **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 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.  
Wenn es notwendig ist, decken Sie den Topf mit dem Deckel ab.
- 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. Die Silikondichtung am Knauf wird bei höheren Temperaturen beschädigt. Ohne Deckel können Sie den Topf bis max. 400 °C 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 nicht-emaillierten Kanten 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 right up to the top of the pot, releasing it evenly to 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 low setting.

## Your Tchibo Team

---

### Information on the material

This pot is made of cast iron. Cast-iron products are manufactured in sand moulds following a manufacturing method with a rich tradition. For this reason, the surface may show slight irregularities, which, however, 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, as this may cause the handles to become burning hot.

#### **WARNING** - risk of fire

- If you use the pot for frying, stewing or deep-frying, never leave a 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. If necessary, cover the pot with the lid.
- 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 layer 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 them 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 result, the coating can become discoloured.
- If you are using the pot on an induction hob, only heat it up to the required temperature gradually. Heating it too quickly or overheating it may damage the pot.
- You can use the pot **with its lid** in the oven up to a temperature of max. 230 °C. The silicone seal on the knob will be damaged if exposed to higher temperatures. The pot can be used in the oven at temperatures up to max. 400 °C.
- Use only 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 quickly may damage the pot.
- Clean the pot and the lid after use with hot water and a 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 non-enamelled edges. If this does happen, remove the film if necessary with 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 suitable for cleaning in the dishwasher.
- Check from time to time whether the lid knob has worked loose. If so, turn it to tighten it again.

## fr Chère cliente, cher client!

Cette casserole 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 casserole 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 dont le diamètre correspond à la base de la casserole. 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 casserole 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 casserole devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la casserole, les poignées et le couvercle.  
Ne placez pas la casserole sur un foyer de trop grand diamètre car les poignées risqueraient de devenir très chaude.

#### **AVERTISSEMENT:** risque d'incendie

- Si vous utilisez la casserole pour rôtir, cuire à l'étuvée ou frire des aliments:  
Ne laissez jamais une casserole contenant de la matière grasse chaude sans surveillance.  
La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Risque d'incendie!
- Si vous utilisez la casserole 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.  
Si nécessaire, couvrez la poêle avec le couvercle.
- 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 casserole sur une plaque vitrocéramique, pensez que la casserole est lourde. Aussi, posez toujours la casserole avec précaution. Ne déplacez pas la casserole en la faisant glisser sur la plaque vitrocéramique.
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si la casserole tombe ou reçoit un choc important, elle peut casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Posez toujours la casserole 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 casserole et le couvercle à l'eau chaude et un peu de produit vaisselle doux. Enlevez toutes les étiquettes. Rincez la casserole et le couvercle à l'eau claire et séchez-les avec un torchon.

## Pendant l'utilisation

- Ne réchauffez pas la casserole à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Si vous utilisez la casserole sur une plaque à induction, chauffez la casserole par stades progressifs jusqu'à atteindre la température souhaitée. Une chauffe trop rapide ou une surchauffe risquerait d'endommager la casserole.
- Vous pouvez passer la casserole **et son couvercle** au four à une température maximum de 230 °C. À des températures élevées, le joint en silicone du pommeau s'abîme. Sans couvercle, la casserole peut être utilisée au four à une température maximum de 400 °C.
- Servez-vous d'ustensiles de cuisine en bois, en matériau résistant à la chaleur ou en silicone. N'utilisez jamais d'objets en métal, ne coupez jamais les aliments directement dans la casserole 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 casserole, par exemple en y versant de l'eau froide quand elle est encore chaude.
- Après utilisation, nettoyez la casserole 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 casserole et le couvercle tout de suite après le nettoyage. Ne rangez jamais la casserole et le couvercle encore humides, sinon il pourrait se former une mince couche de rouille sur les bords non émaillés. 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 casserole 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 casserole de la manière décrite.
- La casserole 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.

## **CS** 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.  
V případě potřeby přikryjte hrnec pokličkou.
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu!  
Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

#### **POZOR** na věcné škody

- 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. Silikonové těsnění na držáku se při vyšších teplotách poškodí. Bez pokličky můžete hrnec používat v pečicí troubě do teploty max. 400 °C.
- 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 ne-smaltovaných hranách 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.

## pl 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 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 patelni możliwe są niewielkie nieregularności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość oraz właściwości użytkowe garnka.



#### **OSTRZEŻENIE** przed oparzeniami

- Garnek nagrzewa się podczas używania do wysokich temperatur! Garnka, jak i również uchwytów oraz pokrywkę 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. W razie konieczności przykryć garnek pokrywką.
- Płonącego tłuszczu nie wolno nigdy gasić wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia pożarów olejów i tłuszczów spożywczych.

#### **UWAGA** - ryzyko szkód materialnych

- Używając garnka na ceramicznej płycie kuchennej, należy mieć na uwadze masę własną garnka. Garnek należy zawsze odstawiać ostrożnie. Nie przesuwac garnka po powierzchni płyty 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 garnka z palnika lub po wyjęciu go z piekarnika, umieścić gorący garnek na żaroodpornym podłożu! 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. Przy wyższych temperaturach silikonowa uszczelka pod rączką zostanie uszkodzona. Garnek bez pokrywki można nagrzewać w piekarniku maksymalnie do temperatury 400°C.
- 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 twardych 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 nieemaliowanych 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 rączka pokrywki się nie poluzowała. Jeśli tak się stało, należy ponownie przykręcić rączkę.

## **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 hrniec je vhodný pre plynové, elektrické, indukčné a sklokeramické varné 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 držadiel 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. V prípade potreby prikryte hrniec pokrievkou.
- 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. Hrniec a pokrievku opláchnite čistou vodou a dosucha ich vyutierajte.

## Počas používania

- Nezhrievajte prázdny hrniec. Môže tým dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom by mohlo byť sfarbenie ochrannej vrstvy.
- Ak používate hrniec na varnej doske indukčného sporáka, zohrievajte ho na požadovanú teplotu iba postupne. Príliš rýchle zohriatie alebo prehriatie môže hrniec poškodiť.
- Hrniec **s pokrievkou** môžete používať v rúre na pečenie do maximálnej teploty 230 °C. Silikónové tesnenie na držadle sa pri vyšších teplotách poškodí. Bez pokrievky môžete hrniec používať v rúre na pečenie do maximálnej teploty 400 °C.
- Používajte kuchynské pomôcky z dreva, plastu odolného proti teplu alebo silikónu. Nepoužívajte kovové predmety, nekrájajte priamo v 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 nesmaltovaných hranách 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 prášku na pečenie a priveďte vodu na krátku dobu do varu. Následne hrniec vyčistíte podľa popisu.
- Hrniec a pokrievka nie sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.
- Skontrolujte občas, či sa držadlo pokrievky neuvolnilo. Príp. držadlo pokrievky znovu pevne dotiahnite.

<b>Artikelnummer</b>	Leergewicht (inkl. Deckel)	Füllmenge	Bodendurchmesser
<b>Product number</b>	Empty weight (incl. lid)	Filling quantity	Diameter of the base
<b>Référence</b>	Poids à vide (couverture inclus)	Contenance	Diamètre de la base
<b>Číslo výrobku</b>	Prázdná hmotnost (včetně pokličky)	Objem	Průměr dna
<b>Numer artykułu</b>	Ciężar pustego garnka (wraz z pokrywką)	Pojemność	Średnica dna
<b>Číslo výrobku</b>	Prázdna hmotnosť (vrátane pokrievky)	Objem	Priemer dna
<b>685 879</b>	~ 3,2 kg	~ 1,8 L	Ø ~ 14 cm

---

Die Artikelnummer finden Sie auch am Topfboden!

The product number can also be found on the bottom of the pot!

La référence figure également sur la base de la casserole!

Číslo výrobku najdete také na dně hrnce!

Numer artykułu można znaleźć również na dnie garnka!

Číslo výrobku nájdete tiež na spodnej strane hrnca!

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.

---

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de) • [www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch) • [www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz) • [www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl) • [www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk)

---



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)  
[www.tchibo.de/instructions](http://www.tchibo.de/instructions)  
[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)  
[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)  
[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)  
[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)

---

**Artikelnummer | Product number | Référence**  
**Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku :**  
**685 879**

---