



Emaille-Form

Enamel Dish

Plat à gratin en émail

Smaltovaná forma

Forma emaliowana

Smaltovaná forma

Zománcozott sütőforma

Emaye fırın kalıbı

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!

In Ihrer neuen Emaille-Form aus 3fach emailliertem Metall lassen sich süße oder herzhaftes Speisen wie Aufläufe, Gratins etc. zubereiten.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
- Emaille-Form und Gitterrost sind für den Gebrauch im Backofen geeignet. Die Emaille-Form ist ofenfest bis +400 °C, der Edelstahl-Gitterrost bis +200 °C. Bei höheren Temperaturen kann sich der Edelstahl verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Gitterrosts. Zweckentfremden Sie die Auflaufform nicht! Sie ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder auf dem Herd geeignet!
- Fetten Sie die Emaille-Form vor dem Gebrauch mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
- Gehen Sie mit der heißen Emaille-Form vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie die heiße Emaille-Form immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Die Emaille-Form ist zwar schnitt- und kratzfest, bei intensiver Verwendung von scharfen oder spitzen Hilfsmitteln (wie z.B. Messern) beim Zubereiten von Speisen oder beim Reinigen kann sie jedoch an Glanz verlieren und im ungünstigsten Fall Kratzer davontragen.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Emaille-Form. Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie die Emaille-Form keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Form z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Form beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie Emaille-Form und Gitterrost vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Emaille-Form ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Der Edelstahl-Gitterrost ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Emaille-Form keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer in der Auflaufform entstehen, und die Emaille verliert - wie Glas - an Glanz.
- Kratzer in der Emaille-Form führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Auflaufform. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie Emaille-Form und Gitterrost möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie beides vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie Emaille-Form und Gitterrost gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Emaille-Form trocken.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der hellen Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.

Dear Customer

Your new dish is made of triple-enamelled metal and can be used to prepare sweet or savoury dishes, such as casseroles, gratins, etc.

To ensure you are able to enjoy this enamel product for a long time, you must read and observe the following information regarding its use, cleaning and care.

We hope you will enjoy using this product!

Your Tchibo Team

Important information for use

- Before using for the first time, remove the label and any adhesive residue with warm water.
- The enamel dish and its wire rack are suitable for use in the oven. The enamel dish can be used in the oven at temperatures up to +400 °C, the stainless steel wire rack up to +200 °C. The stainless steel may become discoloured when used at higher temperatures. This is not a defect and does not affect the quality or the function of the wire rack. Use the enamel dish for its intended purpose only! The enamel dish is not microwave-safe and is not suitable for use on the hob!
- Grease the enamel dish with a little butter, margarine or cooking oil before use.
- Take care when handling the enamel dish when it is hot. Always use oven gloves.

There is a risk of burns!

- Always place the enamel dish on a suitable heat-resistant surface or mat when hot.
- The enamel surface is resistant to cutting and scratching. However, intensive use of sharp or pointed implements (e.g. knives) when preparing food or cleaning the dish can cause it to lose its shine and, in the worst case, scratch the surface.
- Avoid overheating the enamel dish: It must not be heated up while empty.
- Do not expose the enamel dish to any sudden changes in temperature. Never place the dish on a cold or wet surface while it is still hot, as this can damage the enamel surface.

Cleaning and care

- Clean the enamel dish and wire rack with hot water and a mild washing-up liquid before using them for the first time and after every subsequent use.
- The enamel dish is dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing. This makes the enamel shine.
- The stainless steel wire rack is also dishwasher-safe.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning the enamel dish, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles, etc. They may scratch the enamel dish, causing the enamel - just like glass - to lose its shine.
- Although scratches in the surface of the enamel cause it to lose its shine, they do not impact the function of the enamel dish. You can continue to use it normally.
- Clean the enamel dish and wire rack as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Allow them both to cool down sufficiently before cleaning them.
- Allow any stubborn or burnt-on food to soak before cleaning. It can then be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- Dry the enamel dish and wire rack immediately after washing them to avoid stains caused by natural calcification. Any limescale stains can be easily removed with a solution of vinegar and water.
- Store the enamel dish in a dry place.
- When using metal (e.g. stainless steel cutlery), black marks may appear on the light-coloured enamel surface due to metal abrasion. These marks can be removed with a special enamel cleaner.

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau plat à gratin en métal triplement émaillé vous permettra de préparer des plats sucrés ou salés.

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

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Conseils d'utilisation importants

- Avant la première utilisation: enlevez l'étiquette et les éventuels restes de colle à l'eau chaude.
- Le plat à gratin et la grille sont conçus pour une utilisation au four. Le plat en émail résiste à des températures jusqu'à +400 °C et la grille en acier inoxydable jusqu'à +200 °C. À des températures plus élevées, l'acier inoxydable peut se décolorer. Il ne s'agit pas d'un défaut matériel et cela n'affecte ni la qualité ni la fonction de la grille.
N'utilisez pas le plat à gratin pour un autre usage! Il ne doit pas être utilisé au micro-ondes ou sur une cuisinière!
- Avant d'utiliser le plat à gratin, graissez-le avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.
- Manipulez le plat à gratin avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez toujours des maniques. **Il y a risque de brûlure!**
- Posez toujours le plat à gratin chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Bien que la surface émaillée soit résistante aux coupures et aux rayures, elle peut perdre son éclat ou, dans le pire des cas, subir des rayures en cas d'utilisation intensive d'objets pointus ou coupants (par ex. des couteaux) pour préparer les plats ou nettoyer le plat à gratin.
- Évitez toute surchauffe du plat à gratin. Ne le faites jamais chauffer à vide.

- N'exposez pas le plat à gratin aux chocs thermiques. Ne posez jamais le plat à gratin chaud sur une surface froide ou humide: vous risqueriez d'endommager la surface émaillée.

Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez le plat à gratin et la grille à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide à vaisselle.
- Le plat à gratin est lavable au lave-vaisselle. Nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus respectueux des propriétés de votre article. Vous préserverez ainsi l'éclat caractéristique du revêtement en émail.
- La grille en acier inoxydable peut être lavée au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le plat à gratin, n'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc. Ils pourraient rayer le plat à gratin et ternir l'émail, comme c'est le cas pour le verre.
- Les rayures ternissent l'émail, mais elles ne nuisent en rien au bon fonctionnement du plat à gratin, qui peut continuer à être utilisé normalement.
- Nettoyez le plat à gratin et la grille de préférence juste après les avoir utilisés, les restes alimentaires seront plus faciles à détacher. Laissez-les refroidir suffisamment avant de les nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper l'article avant de le laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez le plat à gratin et la grille juste après les avoir lavés afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez le plat à gratin dans un endroit sec.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en acier inoxydable peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée claire. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyeur pour émail.

v této nové formě z trojnásobně smaltovaného kovu můžete připravovat sladké a slané pokrmy, jako jsou např. zapékané a gratinované pokrmy apod.

Aby Vám tento smaltovaný výrobek dlouho dobře sloužil, přečtěte si a bezpodmínečně dodržujte následující pokyny k používání, čištění a péči.

Přejeme Vám s tímto výrobkem hodně radosti a ať se Vám vše podaří!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny k používání

- Před prvním použitím: Odstraňte nálepku a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Smaltovaná forma a rošt jsou vhodné pro používání v pečicí troubě.
Smaltovaná forma odolává žáru do +400 °C, rošt z ušlechtilé oceli do +200 °C.
Při vyšších teplotách se rošt může zabarvit. To není chyba materiálu a neovlivňuje to kvalitu a funkci roštu. Formu nepoužívejte k jinému účelu! Není vhodná k používání v mikrovlnné troubě ani na sporáku!
- Smaltovanou formu před použitím vymažte trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkou smaltovanou formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. **Hrozí nebezpečí popálení!**
- Horkou smaltovanou formu stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Smaltovaná forma je odolná proti pořezání a poškrábání, ale při intenzivním používání ostrých nebo špičatých pomůcek (např. nožů) při přípravě pokrmů nebo čištění, může ztratit svůj lesk a v nejhorším případě mohou vzniknout škrábance.
- Vyvarujte se přehřívání smaltované formy. Smaltovaná forma se nesmí zahřívat, pokud je prázdná.
- Smaltovanou formu nevystavujte extrémním změnám teploty. Horkou formu např. nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad. Jinak se smaltovaná forma může poškodit.

Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte smaltovanou formu a rošt horkou vodou s trochou šetrného prostředku na mytí nádobí.
- Smaltovaná forma je vhodná do myčky. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Díky tomu se zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- Rošt z ušlechtilé oceli je vodný pro čištění v myčce.
- K mytí smaltované formy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako např. drátěnky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částěčkami apod. Tím mohou vzniknout škrábance ve formě, a smalt ztratí - podobně jako sklo - svůj lesk.
- Škrábance ve smaltované formě mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci smaltované formy. Smaltovanou formu můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Smaltovanou formu a rošt umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Než začnete zapékací formu umývat, nechte ji dostatečně vychladnout.
- Úporné nebo připálené zbytky jídla nechte před čištěním odmočit. Pak je můžete snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými pružnými štětinami.
- Smaltovanou formu a rošt ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Smaltovanou formu uchovávejte na suchém místě.
- Dotyky kovových předmětů, jako je např. příbor z ušlechtilé oceli, mohou způsobit černé skvrny na světlém smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smalt.

Drodzy Klienci!

W Państwa nowej formie z potrójnie emaliowanego metalu można przyrządzać słodkie lub pikantne potrawy, takie jak suflety, zapiekanki itp.

By móc dłużej cieszyć się tym emalowanym produktem, warto przeczytać zamieszczone na kolejnych stronach wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać.

Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania tego produktu i wielu smacznych potraw!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć etykietę oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Forma emaliowana i ruszt nadają się do użytku w piekarniku. Forma jest odporna na temperatury do +400°C, a ruszt ze stali nierdzewnej do +200°C. Wskutek działania wyższych temperatur stal nierdzewna może ulec przebarwieniu. Nie świadczy to o wadzie materiału ani nie wpływa negatywnie na jakość i właściwości użytkowe rusztu.
Należy używać formy emaliowanej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
Formy nie wolno używać w kuchence mikrofalowej ani na płytach kuchennych!
- Przed użyciem natłuścić formę emaliowaną niewielką ilością masła, margaryny lub oleju spożywczego.
- Z gorącą formą emaliowaną należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Gorącą formę emaliowaną należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- Emaliowana powierzchnia jest odporna na zarysowania, jednakże intensywne używanie ostrych lub spiczastych przedmiotów (np. noży) podczas przyrządzania potraw lub czyszczenia może przyczynić się do utraty połysku i w najgorszym przypadku do powstania zadrapań.
- Należy unikać przegrzewania formy emaliowanej. Nie wolno jej nagrzewać, kiedy jest pusta.

- Nie poddawać formy emaliowanej nagłemu działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorącej formy na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę emaliowaną oraz ruszt w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do naczyń.
- Forma emaliowana nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Ruszt ze stali nierdzewnej nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Nie używać do mycia formy szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zarysowania na formie, a emalia – podobnie jak szkło – straci swój połysk.
- Zdrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na przydatność formy. Można jej w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- W miarę możliwości należy umyć formę emaliowaną oraz ruszt bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed myciem należy jednak odczekać, aż forma i ruszt wystarczająco ostygną.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętym włosiu.
- Od razu po umyciu należy wysuszyć formę emaliowaną oraz ruszt, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Formę emaliowaną przechowywać w suchym miejscu.
- Z powodu ścierania się metalowych przyborów, np. sztućców ze stali nierdzewnej, na jasnej emaliowanej powłoce może dojść do powstania czarnych plam. Można je usunąć za pomocą specjalnego środka do czyszczenia emalii.

sk Vážení zákazníci!

Vaša nová smaltovaná forma z trojnásobne posmaltovaného kovu vám umožní prípravu sladkých či slaných pokrmov, ako sú nákypy, zapekané jedlá atď. Ak sa chcete tešiť z tohto smaltovaného výrobku čo najdlhšie, prečítajte si nasledujúce pokyny na používanie, čistenie a ošetrovanie a rešpektujte ich.

Želáme vám veľa radosti a úspechov s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo

Dôležité pokyny na použitie

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Smaltovaná forma a rošt sú vhodné na používanie v rúre na pečenie. Smaltovaná forma je žiaruvzdorná do +400 °C, rošt z ušľachtilej ocele do +200 °C. Pri vyšších teplotách sa môže zmeniť farba ušľachtilej ocele. Nie je to chyba materiálu a neovplyvní to kvalitu a funkciu roštu. Smaltovanú formu nepoužívajte na iné účely! Nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre ani na sporáku!
- Pred použitím vymastite smaltovanú formu trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- S horúcou smaltovanou formou manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Horúcu smaltovanú formu postavte na vhodný, teplovzdorný podklad.
- Smaltovaná forma síce odoláva zárezom a škrabancom, pri intenzívnom používaní ostrého alebo špicatého náčinia (napr. nože) pri príprave jedál alebo pri čistení môže dôjsť k strate lesku a v nepriaznivých prípadoch aj k vzniku škrabancov.
- Zabráňte prehriatiu smaltovanej formy. Nezohrievajte prázdnu smaltovanú formu.
- Nevystavujte smaltovanú formu extrémnym teplotným zmenám. Nikdy neklad'te horúcu formu na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte smaltovanú formu a rošt horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Smaltovaná forma je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Rošt z ušľachtilej ocele je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu.
- Na čistenie smaltovanej formy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, ocelové drôtenky, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Na smaltovanej forme môžu vzniknúť škrabance a smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk - podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť smaltovanej formy. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Smaltovanú formu a rošt vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte oboje dostatočne vychladnúť.
- Nepoddajné alebo pripečené zvyšky jedál namočte ešte pred čistením formy. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Smaltovanú formu a rošt osušte ihneď po umytí, aby sa na nich nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Smaltovanú formu skladujte v suchu.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na svetlom smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fláky. Na odstránenie týchto flákov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

Új, háromszorosan zománcozott sütőformájában édes vagy sós ételeket, például felfújtat, csőben sült fogásokat stb. készíthet.

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

Kívánjuk, hogy használja örömmel és sikerrel a terméket!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók a használatához

- Az első használat előtt: Meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
 - A zománcozott sütőforma és a rács sütőben való használatra alkalmasak. A zománcozott sütőforma +400 °C-ig, a nemesacél rács +200 °C-ig hőálló. Ennél magasabb hőmérséklet esetén a nemesacél elszíneződhet. Ez nem anyaghiba, és nem befolyásolja a rács minőségét és funkcióját. Ne használja a sütőformát rendeltetésétől eltérő célra! A termék a mikrohullámú sütőben és a tűzhelyen nem használható!
 - Használat előtt zsírozza ki a sütőformát egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
 - A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.
- Égési sérülések veszélye áll fenn!**
- A forró zománcozott sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
 - A zománcbevonat ugyan védett a vágásoktól és karcolásoktól, azonban az ételkészítés vagy a tisztítás során éles vagy hegyes eszközök (pl. kések) intenzív használata esetén veszíthet csillogásából és kedvezőtlen esetben karcolás keletkezhet rajta.
 - Kerülje a sütőforma túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
 - Ne tegye ki a formát hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. Soha ne helyezze a forró formát pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg zománcozott a sütőformát és a rácsot forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A sütőforma mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi tipikus zománcos csillogását.
- A nemesacél rács mosogatógépben is tisztítható.
- A sütőforma tisztításához ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsít, drótkéfét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a sütőformát, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- A zománCFelszínen keletkező karcok csökkentik ugyan az edény fényét, de a sütőforma funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A sütőformát és a rácsot lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja mindkét részt kellőképpen lehűlni.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezután ezek könnyedén eltávolíthatóak egy puha szivacs, vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefe segítségével.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a sütőformát és a rácsot, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A zománcozott sütőformát száraz helyen tárolja.
- Fémekkel történő súrlódás (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a világos zománCFelületen. Ezek a foltok speciális zománc tisztítóval eltávolíthatók.

Değerli Müşterimiz!

3 kat emaye metalden yeni emaye fırın kalıbınızda tatlı veya muhteşem gratinler hazırlayabilirsiniz.

Bu emaye ürünü zevkle uzun süreli kullanabilmeniz için kullanım, temizleme ve bakım ile ilgili bilgileri mutlaka okuyun ve dikkate alın.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım ile ilgili önemli Bilgiler

- İlk kullanım öncesi: Etiket ve yapışkan kalıntıları ılık suyla çıkarın.
- Emaye kalıp ve ızgara demiri fırında kullanıma uygundur. Emaye fırın kalıbı +400 °C'ye kadar, paslanmaz çelik ızgara demiri +200 °C'ye kadar fırına dayanıklıdır. Paslanmaz çelik daha yüksek sıcaklıklarda renk değiştirebilir. Bu bir malzeme hatası değildir ve ızgara demirinin kalitesini ve işlevini etkilemez. Fırın kalıbını başka amaçlar için kullanmayın! Mikrodalgada ve ocakta kullanım için uygun değildir!
- Kullanmadan önce emaye fırın kalıbını bir miktar tereyağı, margarin veya yemeklik yağ ile yağlayın.
- Sıcak olan fırın kalıbını kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Yanma tehlikesi vardır!**
- Sıcak emaye fırın kalıbını daima uygun, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Emaye kalıp kesilmeye ve çizilmeye karşı dayanıklı olmasına rağmen yiyecekler hazırlanırken veya temizleme sırasında keskin veya sivri uçlu aletlerin (örn. bıçaklar gibi) kullanılması durumunda parlaklığını kaybedebilir ve en kötü durumda çizilebilir.
- Emaye fırın kalıbının aşırı ısınmasını önleyin. Kalıp boşken ısıtılmamalıdır.
- Emaye kalıbı çok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak emaye kalıbı örn. soğuk veya ıslak bir altlık üzerine asla yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Emaye fırın kalıbını ve ızgara demirini ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bir bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Emaye fırın kalıbı bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik şekilde parlamasını sağlarsınız.
- Paslanmaz çelik ızgara demiri bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Emaye fırın kalıbını temizlemek için aşındırıcı temizleme maddeleri ve keskin veya sivri yardımcı maddeler, örn. tel süngerler veya fırçalar, parlatma çelik tel, seramik partiküllü temizleme sünger vb. kullanmayın. Bunlardan dolayı fırın kalıbında çizikler olabilir ve emaye kaplama, cam gibi parlaklığını kaybeder.
- Emaye kalıbındaki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak kalıbın fonksiyonunu etkilemez. Bu sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilir.
- Emaye fırın kalıbını ve ızgara demirini mümkünse kullanımdan hemen sonra temizleyin, bu şekilde yemek kalıntıları daha kolay çözülür. Temizlemeden önce her ikisinin de yeterince soğumasını bekleyin.
- Sert veya yanmış yemek artıklarını yıkamadan önce yumuşamasını sağlayın. Sonrasında bunlar yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek fırçalara sahip yıkama fırçası ile kolayca temizlenir.
- Doğal kireç birikintilerinden kaynaklanan lekeleri önlemek için emaye fırın kalıbını ve ızgara demirini yıkadıktan hemen sonra kurutun. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Emaye fırın kalıbını kuru halde saklayın.
- Örneğin paslanmaz çelikten çatal-bıçaktan dolayı metal aşınması oluşursa açık emaye üst yüzeyde siyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.



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 : 626 642

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl
www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr