



(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

# Edelstahlbräter mit Deckel

## Stainless Steel Roasting Pan with Lid

### Cocotte inox avec couvercle

### Pekáč z ušlechtilé oceli s víkem

### Brytfanna ze stali nierdzewnej z pokrywką

### Pekáč z ušľachtilej ocele s pokrievkou

### Nemesacél sütőedény fedéllel

### Kapaklı çelik tencere



[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)  
[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)  
[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

---

**Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku**  
**Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 626 544**

---

Made exclusively for:

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.hu](http://www.tchibo.hu) • [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer Bräter mit Deckel ist aus hochwertigem Edelstahl mit einer Qualitäts-Antihaftbeschichtung gefertigt. Die Antihafbeschichtung vermindert das Festsetzen von Speisen und erleichtert das Reinigen.

Sie können Ihren neuen Bräter und den Deckel auch als zwei einzelne Auflaufformen verwenden.

Bräter und Deckel sind backofengeeignet bis max. 230 °C. Sie sind ausschließlich für die Verwendung im Backofen konzipiert und nicht für Gas-, Elektro-, Glaskeramik- oder Induktionskochstellen geeignet.

Wir wünschen einen guten Appetit!

**Ihr Tchibo Team**

### Vor dem ersten Gebrauch



**WARNUNG** - Gefahr von Verbrennungen/  
Verbrühungen

- Bräter und Deckel werden während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie sie nur mit Topfhandschuhen o.Ä. an!
- Heben Sie den Deckel immer an beiden Seiten gleichmäßig an und halten Sie ihn dabei so, dass Ihnen der entweichende Dampf nicht entgegenkommt. Durch den Dampf werden die Griffe sehr heiß - verwenden Sie in jedem Fall Topflappen o.Ä.!

▷ Reinigen Sie Bräter und Deckel vor dem ersten Gebrauch wie unter „Pflegetipps“ beschrieben. Fetten oder ölen Sie die Antihafbeschichtung danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Boden des Bräters und des Deckels sauber sind. Die hochwertige Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass nichts ansetzt oder anbrennt. Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie beim Braten/Backen und beim Reinigen keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Verwenden Sie in Bräter und Deckel ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer von Bräter und Deckel und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt in dem Bräter oder dem Deckel.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen: Durch Erwärmen im leeren Zustand oder dadurch, dass die Flüssigkeit des Bratgutes restlos verdampft, kann das Material überhitzen. Die Folgen können eine Verfärbung der Beschichtung, die Beeinträchtigung der Antihaf-Eigenschaft bis hin zur Beschädigung der Antihafbeschichtung sein. Bei Temperaturen von deutlich über 300 °C kann es zur Freisetzung gesundheits-schädlicher Zersetzungsprodukte kommen.
- Stellen Sie den heißen Bräter und den Deckel zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.

### Pflegetipps

- Reinigen Sie Bräter und Deckel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
- Bräter und Deckel sind auch spülmaschinengeeignet, also besonders pflegeleicht. Unsere Empfehlung: Verwenden Sie flüssigen Geschirrspülmittel. Wählen Sie einen Sparspülgang mit niedriger Temperatur. Das schont Ihr Kochgeschirr und die Umwelt.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger.
- Trocknen Sie Bräter und Deckel nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.  
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg,  
Germany, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

**Artikelnummer 626 544**

### **Bräter**

Füllmenge ca. 5 Liter  
Außenmaß ca. 38,8 cm x 29,4 cm x 7,2 cm

### **Deckel**

Füllmenge ca. 4 Liter  
Außenmaß ca. 40 cm x 30,6 cm x 6,3 cm

en

## **Dear Customer**

Your new roasting pan with lid is made of high-grade stainless steel and comes with a superior non-stick coating. The non-stick coating prevents food from sticking to the pan and makes it easier to clean.

You can also use the roasting pan and lid as two separate casserole dishes.

The roasting pan and lid are suitable for use in the oven up to max. 230 °C. They are designed to be used in the oven only and are not suitable for use on glass, electric, ceramic or induction hobs.

Bon appétit!

**Your Tchibo Team**

## **Prior to first use**



**WARNING** - risk of burns/  
scalding

- The roasting pan and lid become hot during use! Make sure you only touch them with oven gloves or similar protection.
- Always lift the lid evenly on both sides and hold it in such a way as to ensure that the escaping steam does not move towards you. Steam makes the handles very hot - always wear oven gloves or similar protection!

- ▷ Clean the roasting pan and lid before using them for the first time as described in the section titled "Cleaning tips". Then lightly grease or oil the non-stick coating, for example with a few drops of cooking oil.

## **Use**

- Check before use that both the base of the roasting pan and the lid are clean.  
The high-quality non-stick coating ensures that nothing will stick or burn to the pan. To protect the coating, do not use sharp or pointed implements when cleaning or cooking/baking, even if the pan is very dirty.  
Only kitchen utensils that are made of wood or heat-resistant plastic should be used with the roasting pan and lid. Metal utensils will shorten the service life of the roasting pan and lid and may scratch the surfaces. Food should not be cut directly inside the roasting pan or its lid.
- Avoid overheating: Heating up the pan when it is empty or when the liquid has entirely evaporated can cause the material to overheat. This may cause discolouration of the coating and may impair the non-stick properties. At temperatures far in excess of 300 °C, hazardous decomposition products may be released.
- For serving, always place the roasting pan and lid on an even, heat-resistant mat.

## **Cleaning tips**

- Prior to first use and after every subsequent use, clean the roasting pan and lid with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or something similar.
- Both the roasting pan and lid are dishwasher-safe, making them particularly low-maintenance.  
We recommend that you use liquid dishwasher detergent. Choose an economy cycle with a low temperature. This will protect your cookware and the environment.
- Never use scouring agents, steel wool, powdered detergents or oven cleaner to clean the pan.

- Always dry the roasting pan and lid immediately after cleaning to prevent water stains from forming.

Please contact us should you have any questions regarding the product.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

### Product number 626 544

#### Pan

Fill capacity approx. 5 litres  
Outer dimensions approx. 38.8 cm x 29.4 cm x 7.2 cm

#### Lid

Fill capacity approx. 4 litres  
Outer dimensions approx. 40 cm x 30.6 cm x 6.3 cm

fr

## Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle cocotte avec couvercle est en acier inoxydable de grande qualité recouvert d'un revêtement antiadhésif très performant qui empêche les aliments de coller et facilite le nettoyage.

Vous pouvez également utiliser la cocotte et le couvercle comme deux plats de cuisson individuels.

La cocotte et le couvercle sont conçus pour une utilisation au four jusqu'à 230 °C max. Ils sont uniquement conçus pour une utilisation au four. Ils ne conviennent pas à une utilisation sur les cuisinières à gaz ou électriques ni sur les plaques vitrocéramiques ou à induction.

Bon appétit!

## L'équipe Tchibo

## Avant la première utilisation



### AVERTISSEMENT - risque de brûlure

- Lors de la cuisson, la cocotte et le couvercle deviennent très chauds! Ne les saisissez qu'avec des gants de cuisine ou similaire!
- Soulevez toujours le couvercle des deux côtés en même temps et tenez-le de manière à ce que la vapeur qui s'échappe ne vienne pas vers vous. Sous l'effet de la vapeur, les poignées deviennent brûlantes: utilisez toujours des maniques ou autres!

- ▷ Avant la première utilisation, nettoyez la cocotte et le couvercle de la façon décrite au point «Conseils d'entretien». Beurrez ou huilez ensuite légèrement le revêtement antiadhésif, p. ex. avec une goutte d'huile alimentaire.

## Utilisation

- Avant utilisation, assurez-vous que la base de la cocotte et du couvercle sont propres. Le revêtement antiadhésif de haute qualité empêche les aliments d'attacher ou de brûler. Pour ne pas détériorer le revêtement, n'utilisez aucun objet pointu ou coupant durant la cuisson ou pour nettoyer l'article, même en cas de fortes salissures. N'utilisez dans la cocotte et le couvercle que des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistants à la chaleur. Les ustensiles de cuisine en métal réduisent la durée de vie de la cocotte et du couvercle et peuvent en rayer la surface. Ne coupez jamais les aliments directement à l'intérieur de la cocotte ou du couvercle.
- Évitez toute surchauffe: le fait de faire chauffer l'article à vide ou de laisser le liquide de cuisson s'évaporer totalement risque de provoquer une surchauffe du matériau. La couleur du revêtement et ses propriétés antiadhésives pourraient s'en trouver altérées. Dans le pire des cas, le revêtement antiadhésif pourrait être endommagé.

À des températures bien supérieures à 300°C, des produits de décomposition nocifs peuvent être libérés.

- Pour servir lorsque la cocotte et le couvercle sont chauds, posez-les toujours sur une surface plane et résistante à la chaleur.

## Conseils d'entretien

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez la cocotte et le couvercle avec de l'eau très chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge douce ou similaire.
- La cocotte et le couvercle peuvent également passer au lave-vaisselle et sont donc faciles d'entretien. Notre recommandation: utilisez un nettoyeur liquide pour lave-vaisselle. Choisissez un programme de lavage économique à basse température qui vous permettra de ménager à la fois vos ustensiles de cuisine et l'environnement.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de paille de fer, de détergent en poudre ni de nettoyeur pour four.
- Séchez la cocotte et le couvercle tout de suite après l'utilisation pour éviter la formation de taches.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch)

**Référence** 626 544

### Cocotte

Capacité env. 5 litres

Dimensions extérieures env. 38,8 cm x 29,4 cm x 7,2 cm

### Couvercle

Capacité env. 4 litres

Dimensions extérieures env. 40 cm x 30,6 cm x 6,3 cm

cs

## Vážení zákazníci,

Váš nový pekáč s víkem je vyroben z jakostní ušlechtilé oceli a má kvalitní nepřilnavý povrch. Nepřilnavá vrstva snižuje ulpívání potravin a snadno se čistí.

**Pekáč i víko můžete použít samostatně jako zapékací formy.**

Pekáč i víko jsou vhodné pro pečení v troubě do max. 230 °C. Jsou koncipovány výhradně pro použití v pečicích troubách a nejsou vhodné pro plynové hořáky, plotýnky elektrických sporáků ani pro sklokeramické nebo indukční varné desky.

Přejeme Vám dobrou chuť!

## Váš tým Tchibo

### Před prvním použitím



**VÝSTRAHA** - nebezpečí popálení

- Pekáč a víko jsou během používání horké! Dotýkejte se jich pouze chňapkami apod.!
- Víko zvedejte vždy na obou stranách rovnoměrně a přitom je držte tak, aby Vás nezasáhla unikající pára. Působením páry jsou úchyty velmi horké - v každém případě používejte kuchyňské rukavice nebo podobné předměty!

- ▷ Před prvním použitím pekáč a víko umyjte, jak je popsáno v kapitole „Tipy k ošetřování“. Pak lehce namažte nebo naolejujte nepřilnavou vrstvu pekáče např. trochou stolního oleje.

### Použití

- Než výrobek začnete používat, dbejte na to, aby byla dna pekáče i víka čistá. Kvalitní nepřilnavý povrch zajistí, že se pokrm nebude usazovat ani připékat. K ochraně vrstvy nepoužívejte při pečení a čištění ostré nebo špičaté předměty, ani při silném znečištění. Uvnitř pekáče a víka používejte výhradně kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost pekáče i víka a může poškrábat jeho povrch. Přímo v hrnci nebo víku také nic nekrájejte.

- Vyvarujte se přehřívání: Při zahřívání prázdného pekáče nebo v případě, že se při dušení či pečení zcela odpaří veškerá tekutina, může dojít k přehřátí materiálu. Následkem může být nežádoucí zbarvení vnitřní povrchové vrstvy, narušení nepřilnavých vlastností nebo dokonce poškození nepřilnavého povrchu. Při teplotách výrazně nad 300 °C může dojít k uvolňování zdraví škodlivých produktů rozkladu.
- Při servírování postavte horký pekáč a víko vždy na rovnou, žáruvzdornou podložku.

## Tipy k ošetřování

- Po prvním a každém dalším použití pekáč a víko umyjte horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou apod.
- Pekač a víko jsou vhodné také do myčky. Jejich údržba je tedy obzvlášť snadná. Naše doporučení: Používejte tekuté prostředky na mytí nádobí. Vyberte úsporný mycí program s nízkou teplotou. Ten šetří kuchyňské nádobí a životní prostředí.
- K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky, ocelovou vlnu, prostředky na mytí nádobí v prášku ani čističe na trouby.
- Pekač a víko po umytí vždy hned utřete, aby se na nich nevytvořily skvrny.

Pokud máte nějaké dotazy, obraťte se na nás.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz)

**Číslo výrobku 626 544**

### Pekáč

Objem cca 5 litrů  
Vnější rozměry cca 38,8 cm x 29,4 cm x 7,2 cm

### Víko

Objem cca 4 litry  
Vnější rozměry cca 40 cm x 30,6 cm x 6,3 cm

pl

## Drodzy Klienci!

Państwa nowa brytfanna z pokrywką wykonana jest z wysokogatunkowej stali nierdzewnej i powleczona wysokiej klasy powłoką antyadhezyjną.

Powłoka ta zapobiega przywieraniu potraw i ułatwia mycie produktu.

Brytfanny oraz pokrywki można używać również osobno jako form do zapiekania.

Nadają się do używania w piekarniku w temperaturze maks. do 230°C. Zaprojektowano je do użytku wyłącznie w piekarniku i nie nadają się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych ani na ceramicznych płytach kuchennych.

Życzymy Państwu smacznego!

## Zespół Tchibo

### Przed pierwszym użyciem



**OSTRZEŻENIE** przed oparzeniami ciała

- Brytfanna oraz pokrywka nagrzewają się w czasie użytkowania do wysokich temperatur! Należy ich wówczas dotykać wyłącznie przez rękawice kuchenne itp.!
- Pokrywkę należy zawsze podnosić z obu stron jednocześnie. Uważać przy tym, aby wydostająca się z brytfanny para nie ulatniała się w kierunku użytkownika. Unosząca się para nagrzewa uchwyty do bardzo wysokich temperatur - zawsze używać łapek do garnków lub podobnych przyborów!

- ▷ Przed pierwszym użyciem umyć brytfannę i pokrywkę zgodnie z opisem w sekcji „Wskazówki pielęgnacyjne”. Następnie nasmarować lub naoliwić powłokę antyadhezyjną (np. kroplą oleju spożywczego).

## Użytkowanie

- Przed użyciem upewnić się, że spód brytfanny oraz pokrywka są czyste. Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że nic nie będzie przywierać do brytfanny ani się przypalać. Aby chronić powłokę antyadhezyjną,

podczas smażenia/pieczenia oraz podczas mycia brytfanny nie należy stosować żadnych ostrych lub spiczastych przedmiotów, nawet w przypadku silnych zabrudzeń. W brytfannie i pokrywie używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Metalowe przybory kuchenne skracają żywotność brytfanny i pokrywki i mogą przyczynić się do powstania zadrapań na jej powierzchni. Nie kroić potraw bezpośrednio w brytfannie lub pokrywie.

- Należy unikać przegrzania: nagrzewanie pustej brytfanny lub całkowite wyparowanie płynów z gotowanej/pieczonej potrawy może prowadzić do przegrzania materiału. Skutkami przegrzania mogą być wystąpienie przebarwień na wewnętrznej powłoce patelni, osłabienie właściwości antyadhezyjnych, a nawet uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej. W temperaturze znacznie przekraczającej 300°C może dojść do wydzielenia szkodliwych dla zdrowia produktów rozkładu.
- Podczas serwowania potrawy gorącą brytfannę wraz z pokrywką należy stawiać na równej i odpornej na wysokie temperatury podkładce.

## Wskazówki pielęgnacyjne

- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć brytfannę i pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp.
- Brytfanna i pokrywka nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń, co oznacza, że ich pielęgnacja jest szczególnie łatwa. Zalecamy używanie płynu do zmywarek, a w zmywarce wybieranie programu ekonomicznego z niską temperaturą. Chroni to przybory kuchenne oraz środowisko.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchni środków czyszczących, druciaków, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników.
- Zawsze wycierać brytfannę i pokrywkę do sucha bezpośrednio po umyciu, aby uniknąć powstawania plam.

W razie pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt z nami.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

**Numer artykułu 626 544**

### Brytfanna

Pojemność ok. 5 litrów

Wymiary zewnętrzne ok. 38,8 cm x 29,4 cm x 7,2 cm

### Pokrywka

Pojemność ok. 4 litry

Wymiary zewnętrzne ok. 40 cm x 30,6 cm x 6,3 cm

**sk**

## Vážení zákazníci!

Váš nový pekáč s pokrievkou je vyrobený z ušľachtilej ocele s kvalitnou antiadhéznou vrstvou. Antiadhézná vrstva znižuje prichytávanie jedál na povrchu pekáča a uľahčuje jeho čistenie.

Váš nový pekáč a pokrievku môžete použiť aj ako dve samostatné zapekacie formy.

Pekáč a pokrievka sú vhodné do rúry na pečenie do max. 230 °C. Sú určené výlučne na použitie v rúre na pečenie a nie sú vhodné na plynové, sklokeramické ani indukčné varné dosky.

Želáme vám dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

## Pred prvým použitím



**VAROVANIE** - Nebezpečenstvo popálenia/obarenia

- Pekáč a pokrievka sa počas používania zohrejú a sú veľmi horúce! Dotýkajte sa ich iba pomocou chňapiek a pod.
- Pokrievku nadvihujte vždy na oboch stranách rovnomerne a držte ju pritom tak, aby unikajúca para nesmerovala k vám. Para zohreje rukoväťe - v každom prípade používajte chňapky a pod.!

- ▷ Pred prvým použitím vyčistíte pekáč a pokrievku podľa opisu v odseku „Rady na ošetrovanie“. Neprilňavú vrstvu potom mierne namastíte alebo naolejujete, napr. kvapkou jedlého oleja.

## Používanie

- Pred použitím dbajte na to, aby dno pekáča a pokrievky boli čisté. Kvalitná antiadhézná vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo neprípilo. Na ochranu antiadhéznej povrchovej úpravy nepoužívajte pri varení a čistení žiadne ostré ani špicaté predmety, a to ani v prípade silného znečistenia. V pekáči a pokrievke používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské náčinie z kovu skrakuje životnosť pekáča a pokrievky a môže rozškrabať ich povrch. Priamo v pekáči alebo pokrievke tiež nikdy nič nekrájajte.
- Zabráňte prehriatiu: Pri zohrievaní prázdneho riadu alebo pri úplnom odparení vody z vareného jedla môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie vnútornej povrchovej vrstvy, narušenie jej antiadhéznej vlastnosti až po jej poškodenie. Pri teplotách výrazne presahujúcich 300 °C môže dôjsť k rozkladu a uvoľňovaniu zdraviu škodlivých látok.
- Pri podávaní jedál postavte pekáč a pokrievku vždy na rovnú a teplovzdornú podložku.

## Rady na ošetrovanie

- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití umyte pekáč a pokrievku horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou a pod.
- Pekač a pokrievku môžete čistiť aj v umývačke riadu, ich ošetrovanie je teda veľmi jednoduché. Naše odporúčanie: Do umývačky riadu používajte tekutý čistiaci prostriedok. Voľte úsporný program s nízkou teplotou. Chránite tým svoj kuchynský riad i životné prostredie.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ocelovú drôtenku, práškové čistiace prípravky ani prostriedky na čistenie rúr na pečenie.

- Po umytí pekáč a pokrievku zakaždým hneď osušte, aby sa na nich nevytvorili fláky.

Ak máte otázky k výrobku, obráťte sa na nás.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk)

**Číslo výrobku 626 544**

### pekáč

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| objem           | cca 5 litrov                   |
| vonkajší rozmer | cca 38,8 cm x 29,4 cm x 7,2 cm |

### pokrievka

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| objem           | cca 4 litre                  |
| vonkajší rozmer | cca 40 cm x 30,6 cm x 6,3 cm |

hu

## Kedves Vásárlónk!

Új fedeles sütőedénye kiváló minőségű nemesacélból készült és minőségi tapadásmentes bevonattal van ellátva. A tapadásmentes bevonat megakadályozza az élelmiszerek leragadását és könnyíti a tisztítást.

A sütőedényt és fedelét külön-külön is használhatja a sütőben.

A sütőedény és a fedél max. 230 °C-ig használható a sütőben. A termék kizárólag sütőben való használatra lett kialakítva, gáz-, villany-, üvegkerámias vagy indukciós tűzhelyen nem használható.

Jó étvágyat kívánunk!

## A Tchibo csapata

## Az első használat előtt



**VIGYÁZAT** - égési és forrázási sérülések veszélye

- A sütőedény és a fedél a használat során felforrósodnak! Csak edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg!
- A fedelet mindig mindkét oldalon egyszerre emelje meg, és közben úgy tartsa, hogy a kiáramló gőz nehegy megégesse.  
A gőz következtében a fogantyúk nagyon felforrósodnak - mindenképpen használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonló!

➤ Az első használat előtt tisztítsa meg a terméket a „Javaslatok a tisztításhoz” részben leírtak szerint. Ezt követően olajozza vagy zsírozza be egy kissé a tapadásmentes bevonatot, például egy pár csepp étolajjal.

## Használat

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a sütőedény és a fedél alja tiszta-e.  
A kiváló minőségű tapadásmentes bevonatnak köszönhetően az étel nem ragad le aljára és nem ég le. A bevonat védelme érdekében sütéshez és a serpenyő tisztításához ne használjon éles vagy hegyes tárgyat, makacs szennyeződés eltávolításához se.  
Az edényben és a fedelében csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök megkarcolják az edény felületét és csökkentik az élettartalmát. Közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert.
- Kerülje az edény túlhevítését: Az üres edény melegítése, illetve ha főzés közben a folyadék teljesen elpárolog az edényből, az anyag túlhevüléséhez vezethet. A túlhevülés következtében a belső bevonat elszíneződhet, romolhat a tapadásmentes bevonat hatása, illetve akár megsérülhet a tapadásmentes bevonat. Jóval 300 °C feletti hőmérsékletek esetén az egészségre ártalmas bomlástermékek szabadulhatnak fel.

- A forró sütőedényt a tároláshoz mindig egyenes, hőálló alátétre helyezze.

## Javaslatok a tisztításhoz

- Az első használat előtt, majd minden használat után tisztítsa meg az edényt és a fedelet forró vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy hasonlóval.
- Az edény és a fedél is tisztítható mosogatógépben, tehát különösen könnyen kezelhetők. Javasoljuk, hogy folyékony mosogatószerrel használjon. Energiatakarékos programot válasszon alacsony hőfokkal. Ez óvja az edényt és a környezetet.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószert, acéldörzsöt, szemcsés tisztítószerrel vagy sütőtisztítót.
- A foltok elkerülése érdekében mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra az edényt és a fedelet.

Ha kérdése lenne a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu)

**Cikkszám 626 544**

### Sütőedény

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| Űrtartalom  | kb. 5 liter                    |
| Külső méret | kb. 38,8 cm x 29,4 cm x 7,2 cm |

### Fedél

|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| Űrtartalom  | kb. 4 liter                  |
| Külső méret | kb. 40 cm x 30,6 cm x 6,3 cm |

tr

## Değerli Müşterimiz!

Kapaklı yeni tencereniz, kaliteli yapışmaz özelliikli bir katmanla kaplı olan üstün nitelikli paslanmaz çelikten üretilmiştir. Yapışmaz kaplama, yemelerin yapışmasını önler ve temizliğı kolaylaştırır.

Yeni tencerenizi ve kapağı iki ayrı fırın kalıbı olarak kullanabilirsiniz.

Tencere ve kapak maks. 230 °C'ye kadar fırında kullanıma uygundur. Sadece fırın için dizayn edilmiştir ve gaz, elektrik, cam seramik veya induksiyonlu ocaklar için uygun değildir.

Afiyet olsun!

## Tchibo Ekibiniz

### İlk kullanım öncesi



#### UYARI - Yanma/Hasılanma tehlikesi

- Tencere ve kapak kullanım sırasında ısınır! Bunlara yalnızca fırın eldiveni vb. ile dokunulur!
- Kapağı daima her iki taraftan eşit şekilde kaldırın ve çıkan sıcak buharın size doğru gelmemesine dikkat edin. Buhar nedeniyle kulp- lar aşırı ısınır. Bu nedenle her zaman bir tutacak v.b. kullanın!

► Tencereyi ve kapağı ilk kullanımdan önce „Bakım önerileri” altında açıklandığı gibi temizleyin. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yağlayın, örn. sıvı yağ ile.

### Kullanım

- Kullanımdan önce tencere tabanının ve kapağın temiz olduğundan emin olun. Yüksek değerli yapışmaz kaplama malzemenin yapışmamasını veya yanmamasını sağlar. Kabin yüzeyine zarar gelmemesi için kızartma/ pişirme ve temizleme esnasında keskin kenarlı ya da sivri uçlu nesneler kullanmayın, aşırı kirlenme olsa dahi. Pişirme esnasında tencerenin ve kapağın içinde sadece ahşap veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın. Metal mutfak gereçleri, tencerenin ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Pişirdiklerinizi doğrudan tencerenin veya kapağın içinde kesmeyin.
- Aşırı ısınmayı önleyin: Kızartma kabı boşken ısıtıl- ması veya yemeğin suyunu çekmesi nedeniyle

malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda iç kaplamanın rengi bozulabilir, yapışmama özelliği olumsuz etkilenebilir ve hatta yapışmaz kaplama hasar görebilir. 300 °C'nin çok üzerindeki sıcaklık- larda, sağlığa zararlı ayrışma parçaları açığa çıkabilir.

- Sıcak tencereyi servis sırasında daima düz, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleştirin.

### Bakım önerileri

- Tencereyi ve kapağı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su, bulaşık deterjanı ve bir yumuşak sünger vb. ile temizleyin.
- Tencere ve kapak, bulaşık makinesinde de yıkanabildiği için bakımı özellikle kolaydır. Önerilerimiz: Sıvı bulaşık deterjanı kullanın. Düşük sıcaklıklı yıkama programı seçin. Bu sayede kızartma kabını ve çevreyi korumuş olursunuz.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın.
- Lekelerin oluşmasını önlemek için tencere ve kapağı temizledikten sonra hemen kurula- yın.

Ürünle ilgili herhangi bir sorunuz varsa lütfen bizimle iletişime geçin.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)

**Ürün numarası 626 544**

#### Tencere

Dolum miktarı      yaklaşık 5 litre  
Dış boyut              yaklaşık 38,8 cm x 29,4 cm x 7,2 cm

#### Kapak

Dolum miktarı      yaklaşık 4 litre  
Dış boyut              yaklaşık 40 cm x 30,6 cm x 6,3 cm