



**Emaile-Bräter**

Enamel roasting tray

**Rôtissoire en émail**

Smaltovaný pekáč

**Emaliowana brytfanna**

Smaltovaný pekáč

**Zománcozott sütőedény**

Emaye fırın kabı

**(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 Ihrem neuen Bräter aus 3fach emailliertem Metall lassen sich süße oder herzhaftes Speisen wie Aufläufe, Gratins etc. zubereiten.

Zwei Edelstahl-Griffe erleichtern das Hantieren und Servieren.

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.
- Der Bräter ist für den Gebrauch im Backofen geeignet. Er ist ofenfest bis +230 °C. Bei höheren Temperaturen kann die Verbindung der Edelstahl-Griffe beschädigt werden.  
Zweckentfremden Sie den Artikel nicht! Er ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder auf dem Herd geeignet!
- Fetten Sie den Bräter vor dem Gebrauch mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
- Gehen Sie mit dem heißen Bräter vorsichtig um. Auch die Griffe werden heiß. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie den heißen Bräter immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Die Emaille-Oberfläche 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 des Bräters. Er darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie den Bräter keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie den heißen Bräter z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.

## Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Bräter vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch von Hand mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.  
Der Bräter ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Emaille-Bräters und der Edelstahl-Griffe keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer entstehen, und die Emaille verliert - wie Glas - an Glanz.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Bräters. Dieser kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie den Bräter möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie den Bräter 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 den Bräter gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos von der Emaille-Oberfläche entfernen.
- Lagern Sie den Bräter 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 roasting tray is made of triple-enamelled metal and can be used to prepare sweet or savoury dishes, such as casseroles, gratin, etc.

Two stainless steel handles make handling and serving easier.

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 roasting tray is suitable for use in the oven. It can be used in the oven at temperatures up to +230 °C. The connection of the stainless steel handles can be damaged at higher temperatures.  
Use the product for its intended purpose only! It is not microwave-safe and is not suitable for use on the hob!
- Grease the roasting tray with a little butter, margarine or cooking oil before use.
- Take care when handling the roasting tray when it is hot. The handles also get hot. Always use oven gloves. **There is a risk of burns!**
- Always place the roasting tray 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 roasting tray can cause it to lose its shine and, in the worst case, scratch the surface.
- Avoid overheating the roasting tray. It must not be heated up while empty.
- Do not expose the roasting tray to any sudden changes in temperature.  
Never place the roasting tray on a cold or wet surface while it is still hot, as this can damage the enamel surface.

## **Cleaning and care**

- Clean the roasting tray by hand with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and after every subsequent use.  
The roasting tray is not dishwasher-safe.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning the enamel roasting tray and the stainless steel handles, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles, etc. They may scratch the roasting tray, 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 roasting tray. You can continue to use it normally.
- Clean the roasting tray as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Allow the roasting tray to cool down sufficiently before cleaning it.
- 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 roasting tray immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any limescale stains can be easily removed from the enamel surface with a solution of vinegar and water.
- Store the roasting tray 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 nouvelle rôtissoire en métal triplement émaillé vous permettra de préparer des plats sucrés ou salés.

Deux poignées en inox facilitent la manipulation et le service.

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 de plaisir 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.
- La rôtissoire est conçue pour une utilisation au four jusqu'à +230 °C. En cas de températures plus élevées, la fixation des poignées en inox peut être endommagée. N'utilisez pas l'article pour un autre usage! Il ne doit pas être utilisé au micro-ondes ou sur une cuisinière!
- Avant d'utiliser la rôtissoire, graissez-la avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.
- Manipulez la rôtissoire chaude avec précaution lorsqu'elle est chaude. Même les poignées deviennent chaudes. Utilisez toujours des maniques.

### Il y a risque de brûlure!

- Posez toujours la rôtissoire chaude 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 (p. ex. couteaux) pour préparer les plats ou nettoyer le plat à gratin.
- Évitez toute surchauffe de la rôtissoire. Ne la faites jamais chauffer à vide.
- N'exposez pas la rôtissoire aux chocs thermiques. Ne posez jamais la rôtissoire chaude 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 la rôtissoire à la main avec de l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle. La rôtissoire n'est pas lavable au lave-vaisselle
- Pour nettoyer la rôtissoire en émail et les poignées en inox, 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 de la rôtissoire, qui peut continuer à être utilisée normalement.
- Nettoyez la rôtissoire de préférence juste après l'utilisation, les restes alimentaires seront plus faciles à détacher. Laissez la rôtissoire refroidir suffisamment avant de la 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 la rôtissoire juste après le nettoyage afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement de la surface émaillée avec de l'eau vinaigrée.
- Rangez la rôtissoire dans un endroit sec.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en inox peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée claire. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyant pour émail.

## Vážení zákazníci,

ve vašem novém pekáči z trojnásobně smaltovaného kovu můžete připravovat sladké a slané pokrmy, jako jsou např. zapékané a gratinované pokrmy apod.

Dvě nerezové rukojeti usnadňují manipulaci a servírování.

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 nálepkou a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Pekáč je vhodný k používání v troubě. Odolává teplotám do +230 °C.  
Při vyšších teplotách může dojít k poškození spojení nerezových rukojetí.  
Nepoužívejte výrobek k jiným účelům! Není vhodný pro použití v mikrovlnné troubě ani na sporáku!
- Před použitím pekáč vymažte trochou másla, margarínu nebo oleje.
- S horkým pekáčem zacházejte opatrně. Rukojeti se také zahřívají.  
Vždy používejte kuchyňské chňapky. **Hrozí nebezpečí popálení!**
- Horký pekáč stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Smaltovaný povrch je odolný 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 přehřátí pekáče. Nesmí se zahřívát prázdný.
- Nevystavujte pekáč extrémním změnám teploty. Nikdy nepokládejte horký pekáč na studený nebo vlhký podklad. Jinak se smaltovaný povrch může poškodit.

## Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití pekáč ručně umyjte horkou vodou a jemným mycím prostředkem.  
Pekáč není vhodný do myčky nádobí.
- K čištění smaltovaného pekáče a nerezových rukojetí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako např. drátěnky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částechkami apod. Tím mohou v pekáči vzniknout škrábance, a smalt ztratí - podobně jako sklo - svůj lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkčnost pekáče. Můžete jej i nadále používat bez omezení.
- Pekáč umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Před čištěním nechte pekáč 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.
- Pekáč ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit ze smaltovaného povrchu octovou vodou.
- Pekáč 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 brytfannie z potrójnie emaliowanego metalu można przyrządzać słodkie lub pikantne potrawy, takie jak suflety, zapiekanki itp.

Dwa uchwyty ze stali nierdzewnej ułatwiają przenoszenie brytfanny.

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.
- Brytfanna nadaje się do użytku w piekarniku. Jest odporna na temperatury do +230°C. Przy wyższych temperaturach mogą zostać uszkodzone łączenia uchwy-  
tów ze stali nierdzewnej.  
Należy używać produktu wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Brytfanny nie wolno używać w kuchence mikrofalowej ani na płytach kuchennych!
- Przed użyciem natłuścić brytfannę niewielką ilością masła, margaryny lub oleju spożywczego.
- Z gorącą brytfanną należy obchodzić się ostrożnie. Uchwyty również się nagrzewają. Zawsze używać łapek do garnków. **Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!**
- Gorącą brytfannę 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 brytfanny. Nie wolno jej nagrzewać, kiedy jest pusta.
- Nie poddawać brytfanny nagłemu działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorącej brytfanny na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emalio-  
wana powłoka może ulec uszkodzeniu.

## Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć ręcznie brytfannę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Brytfanna nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie używać do mycia emaliowanej brytfanny oraz uchwytów ze stali nierdzewnej szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, wełna stalowa czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zarysowania, a emalia - podobnie jak szkło - straci swój połysk.
- Zadrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na przydatność brytfanny. Można jej w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- W miarę możliwości należy umyć brytfannę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed myciem należy jednak odczekać, aż forma wystarczająco ostygnie.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętkim włosiu.
- Od razu po umyciu należy wysuszyć brytfannę, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć z emaliowanej powierzchni za pomocą wody z octem.
- Brytfannę 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.

## Vážení zákazníci,

váš nový pekáč z trojnásobne posmaltovaného kovu vám umožní prípravu sladkých či slaných pokrmov, ako sú nákypy, zapekané jedlá atď.

Dve rukoväte z ušľachtilej ocele uľahčujú manipuláciu a servírovanie.

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 spokojnosti s týmto výrobkom!

## Váš tím Tchibo

---

### Dôležité pokyny na používanie

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Pekáč je vhodný na používanie v rúre na pečenie. Odoláva teplotám do +230 °C. Pri vyšších teplotách môže dôjsť k poškodeniu spojov rukovätí z ušľachtilej ocele. Nepoužívajte výrobok na iné účely! Nie je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre ani na sporáku!
- Pred použitím vymastite pekáč trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- S horúcim pekáčom manipulujte opatrne. Aj rukoväte sa rozohrejú. V každom prípade použite chňapky. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Horúci pekáč postavte na vhodný, teplovzdorný podklad.
- Smaltovaná vrstva 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 pekáča. Nesmie sa zohrievať, keď je prázdny.
- Nevystavujte pekáč extrémnym teplotným zmenám. Nikdy neklad'te horúci pekáč na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.

## Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití ručne umyte pekáč horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Pekáč nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Na čistenie smaltovaného pekáča a rukovätí z ušľachtilej ocele nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, oceľové drôtenky, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Na pekáči môžu vzniknúť škrabance a smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk - podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia ale funkčnosť pekáča. Môžete ho naďalej používať bez obmedzení.
- Pekač vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte pekáč dostatočne vychladnúť.
- Nepoddajné alebo pripečené zvyšky jedál namočte ešte pred čistením pekáča. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Pekač osušte ihneď po umytí, aby sa na ňom nevytvorili škvrny vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné škvrny po vodnom kameni môžete zo smaltovaného povrchu bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Pekač 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 škvŕn použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

## Kedves Vásárlónk!

Új, háromszorosan zománcozott sütőedényében édes vagy sós ételeket, például felfűjtat, csőben sült fogásokat stb. készíthet.

Két rozsdamentes acél fogantyú megkönnyíti a kezelést és a tárolást.

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 sütőedény a sütőben való használatra alkalmas. A termék +230 °C-ig hőálló. Ennél magasabb hőmérsékleten a rozsdamentes acél fogantyúk csatlakozása megsérülhet.  
Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! A termék a mikrohullámú sütőben és a tűzhelyen nem használható!
- Használat előtt kenje ki a sütőedényt egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró sütőedénnyel óvatosan bánjon. A fogantyúk is felforrósodnak. Mindig használjon edényfogó ruhát. **Égési sérülések veszélye áll fenn!**
- A forró sütő-sütőedényt mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- A zománcbevonat ugyan védett a vágásokkal és karcolásokkal szemben, 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 sütőedény túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
- Ne tegye ki a sütőedényt hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. Soha ne helyezze a forró sütőedény pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.

## Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden további használat után kézzel tisztítsa meg a sütőedényt forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.  
A termék mosogatógépben nem tisztítható.
- A sütőedény tisztításához ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsít, drótkefét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a sütőedényt, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- A zománccfelszínen keletkező karcok csökkentik ugyan az edény fényét, de a sütőedény funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A terméket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja a sütőedényt 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 sütőedényt, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A sütőedényt száraz helyen tárolja.
- Fémekkel történő súrlódás (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a világos zománcterületen. Ezek a foltok speciális zománc tisztítóval eltávolíthatók.

## Değerli Müşterimiz!

3 katlı emaye metalden yeni kabınız tatlı veya tuzlu yiyecekler örn. güveç, graten vs. pişirebilirsiniz.

İki adet paslanmaz çelik sapı sayesinde daha kolay tutuş ve servis yapma imkanı sağlar.

Emaye ürünü uzunca süre kullanılabilmeniz için mutlaka aşağıdaki kullanım, temizlik ve bakım bilgilerine dikkat edin.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

## Tchibo Ekibiniz

### Kullanım için önemli bilgiler

- İlk kullanım öncesi: etiketi ve kalan yapışkan maddeyi ılık suyla çıkarın.
- Kap, fırında kullanım için uygundur. +230° C'ye kadar dayanıklıdır. Daha yüksek ısılarda paslanmaz çelik sapların bağlantıları zarar görebilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Mikrodalgada veya ocakta kullanım için uygun değildir!
- Kullanımdan önce fırın kabınızı az miktarda tereyağı, margarin veya sıvı yağ ile yağlayın.
- Sıcak olan fırın kabınızı kullanırken dikkatli olun. Saplar da ısınır. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Yanma tehlikesi söz konusudur!**
- Sıcak fırın kabını her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Emaye yüzey 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.
- Fırın kabının aşırı ısınmasını önleyin. Boşken ısıtılmamalıdır.
- Fırın kabını çok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak fırın kabını asla soğuk ya da ıslak olabilecek bir altlık üzerine yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.

## Temizleme ve bakım

- Fırın kabını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile elde yıkayın. Fırın kabını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Fırın kabını ve paslanmaz çelik sapları temizlemek için aşındırıcı temizleme maddeleri ve keskin veya sivri yardımcı maddeler, örn. tel süngerler veya fırçalar, parlatma çelik tel, seramik partiküllü temizleme süngeri vb. kullanmayın. Bunlardan dolayı fırın kabında çizikler olabilir ve emaye kaplama, cam gibi parlaklığını kaybeder.
- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak fırın kabının fonksiyonu etkilenmez. Kap, sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilirler.
- Fırın kabını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Fırın kabını temizlenmeden önce yeterince soğumasını sağlayın.
- Sert veya yanmış yemek artıklarını yıkamadan önce yumuşamasını sağlayın. Bunlar, yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek fırçalara sahip yıkama fırçası ile kolayca temizlenir.
- Lekeleri ve kireç artıklarını önlemek için kabı yıkadıktan hemen sonra kurulaşın. Olası kireç lekeleri emaye yüzeyden sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Fırın kabını kuru bir yerde 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](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 : 714 971**

---

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)