



Emaille-Ofenform

Enamel oven dish

Plats à four en émail

Smaltovaná zapékačí forma

Emaliowana forma do zapiekania

Smaltovaná zapekacia forma

Emajlirani model za pečico

Emaye fırın kalıbı

Zománcozott sütőforma

- (de)** Produktinformation
- (en)** Product information
- (fr)** Fiche produit
- (cs)** Informace o výrobku
- (pl)** Informacja o produkcie
- (sk)** Informácia o výrobku
- (sl)** Informacije o izdelku
- (tr)** Ürün bilgisi
- (hu)** Termékismertető

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Ofenform aus dreifach emailliertem Metall lassen sich süße oder herzhaftes Ofengerichte wie Aufläufe, Gratins, Kuchen etc. zubereiten.

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

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
- Die Ofenform ist für den Gebrauch im Backofen geeignet.
Sie ist ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie sie nicht! Sie ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder auf dem Herd geeignet!
- Fetten Sie die Ofenform vor dem Gebrauch mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
- Gehen Sie mit der heißen Ofenform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie die heiße Ofenform immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Wenn Sie die Ofenform als Backform verwenden, lassen Sie Backgut und Form etwas abkühlen, bevor Sie das fertige Backgut herausnehmen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Form entsteht eine Luftschicht.
- 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 der Ofenform.
Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie die Ofenform keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Ofenform z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Ofenform vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Ofenform ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Ofenform 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 Ofenform entstehen, und die Emaille verliert - wie Glas - an Glanz.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Ofenform. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie die Ofenform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie die Ofenform 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 die Ofenform gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Ofenform 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 oven dish is made of triple-enamelled metal. It can be used to prepare sweet or savoury oven-baked dishes, such as casseroles, gratin, cakes 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.

Your Tchibo Team

Important information for use

- Prior to first use: Remove the label and any adhesive residue with warm water.
- The oven dish is suitable for use in the oven.
It can be used in the oven at temperatures up to +400 °C. Use it for its intended purpose only! It is not microwave-safe and is not suitable for use on the hob!
- Grease the oven dish with a little butter, margarine or cooking oil before use.
- Take care when handling the oven dish when it is hot. Always use oven gloves.
There is a risk of burns!
- Always place the oven dish on a suitable heat-resistant surface or mat when hot.
- When using the oven dish as a baking dish, leave the baked goods and the dish to cool slightly before taking the baked goods out of the dish. During this time, the baked dough will stabilise and a layer of air will form between the baked goods and the dish.
- 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 oven dish can cause it to lose its shine and, in the worst case, scratch the surface.
- Avoid overheating the oven dish.
It must not be heated up while empty.
- Do not expose the oven dish to any sudden changes in temperature. Never place the oven dish on a cold or wet surface while it is still hot, as this can damage the enamel surface.

Cleaning and care

- Clean the oven dish with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and after every subsequent use.
- The oven dish is dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing. This makes the enamel shine.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning the oven dish, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles, etc. They may scratch the oven 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 oven dish. You can continue to use it normally.
- Clean the oven dish as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Allow the oven dish 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 oven dish immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any limescale stains can be easily removed with a solution of vinegar and water.
- Store the oven 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 four en métal triplement émaillé vous permettra de préparer des plats au four sucrés ou salés tels que des gratins, gâteaux, etc.

Afin de profiter de cet article en email le plus longtemps possible, lisez et respectez impérativement les consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien suivantes.

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 four est conçu pour une utilisation au four jusqu'à +400 °C. Ne l'utilisez pas pour un autre usage! Il ne doit pas être utilisé au micro-ondes ou sur une cuisinière!
- Avant d'utiliser le plat à four, graissez-le avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.
- Manipulez le plat à four chaud avec précaution. Utilisez toujours des maniques. Il y a risque de brûlure!
- Posez toujours le plat à four chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez le plat à four comme moule, laissez le contenu et le plat refroidir un peu avant de démouler le contenu cuit. Pendant ce temps, la pâte se stabilise et une couche d'air se forme entre le contenu et le plat.
- 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. des couteaux) lors de la préparation de plats ou du nettoyage..
- Évitez toute surchauffe du plat à four.
Ne le faites jamais chauffer à vide.
- N'exposez pas le plat à four aux chocs thermiques. Ne posez jamais le plat à four 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 four à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.
- Le plat à four 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.
- Pour nettoyer le plat à four, 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 four 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 four, qui peut continuer à être utilisé normalement.
- Nettoyez le plat à four de préférence juste après l'utilisation, les restes alimentaires seront plus faciles à détacher. Laissez le plat à four refroidir suffisamment avant le nettoyage.
- 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 four juste après l'avoir lavé afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez le plat à four 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 Vaší nové zapékací formě z trojnásobně smaltovaného kovu můžete připravovat sladké a slané pokrmy v troubě na pečení, jako jsou např. zapékané a gratinované pokrmy, moučníky apod.

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

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny k používání

- Před prvním použitím: Odstraňte štítek a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Zapékací forma je vhodná k používání v troubě. Odolává teplotám do +400 °C. Nepoužívejte ji k jinému účelu! Není vhodná k používání v mikrovlnné troubě ani na sporáku!
- Zapékací formu před použitím vymažte trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkou zapékací formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. Hrozí nebezpečí popálení!
- Horkou zapékací formu postavte vždy na vhodný, žáruvzdorný podklad.
- Pokud zapékací formu používáte na pečení moučníků a pečiva, před vyklopením hotového pokrmu z formy nechte pokrm i formu mírně vychladnout. Během chladnutí se hotový pokrm stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.
- 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 přehřívání zapékací formy. Zapékací forma se nesmí zahřívat, pokud je prázdná.
- Zapékací formu nevystavujte extrémním změnám teploty. Horkou zapékací formu nikdy nestavte např. na studený nebo vlhký podklad. Jinak se smaltovaný povrch může poškodit.

Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte zapékací formu horkou vodou s trochou šetrného prostředku na mytí nádobí.
- Zapékací forma je vhodná k mytí v myčce na nádobí. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Díky tomu se zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- K mytí zapékací formy nepoužívejte žádné 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 ve formě škrábance, a smalt ztratí - podobně jako sklo - svůj lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci zapékací formy. Zapékací formu můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Zapékací formu 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.
- Zapékací formu ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Zapékací 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 do zapiekania z potrójnie emaliowanego metalu można przyrządzać słodkie lub pikantne potrawy z piekarnika, takie jak suflety, zapiekanki, ciasta itp.

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

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć etykietę oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Forma nadaje się do użytku w piekarniku. Jest odporna na temperatury do +400°C. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Nie wolno używać jej w kuchenke mikrofalowej ani na płytach kuchennych!
- Przed użyciem natłuścić formę niewielką ilością masła, margaryny lub oleju spożywczego.
- Z gorącą formą należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!
- Gorącą formę należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- W razie użycia formy jako formy do pieczenia, należy przed wyjęciem gotowego wypieku z formy poczekać, aż forma i wypiek nieco ostygną. W tym czasie upieczony wypiek stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami formy tworzy się warstwa powietrza.
- 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.
Nie wolno jej nagrzewać, kiedy jest pusta.
- Nie poddawać formy 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 użyciu oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Forma nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu nie utracą charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Nie używać do mycia formy 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 na formie, a emalia - podobnie jak szkło - straci swój połysk.
- Zadrapania 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 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 formę, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Formę 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,

Vaša nová zapekacia forma z trojnásobne posmaltovaného kovu vám umožní prípravu sladkých či slaných pokrmov v rúre na pečenie, ako sú nákypy, zapekané jedlá, koláče atď.

Ak sa chcete tešiť z tohto smaltovaného výrobku čo najdlhšie, prečítajte si nasledujúce pokyny na používanie, čistenie a ošetrovanie a rešpektujte ich.

Váš tím Tchibo

Dôležité pokyny na používanie

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Zapekacia forma je vhodná na používanie v rúre na pečenie.
Odoláva teplotám do +400 °C. Nepoužívajte ju na iné účely!
Nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre ani na sporáku!
- Pred použitím vymastite zapekaciu formu trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- S horúcou zapekacou formou manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Horúcu zapekaciu formu postavte na vhodný, teplovzdorný podklad.
- Ak používate zapekaciu formu ako formu na pečenie, pred vybratím hotového pečiva z formy nechajte pečivo aj formu trochu vychladnúť. Počas tohto času sa upečené cesto stabilizuje a medzi pečivom a formou sa vytvorí vrstva vzduchu.
- 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 zapekacej formy. Nesmie sa zahrievať, keď je prázdna.
- Nevystavujte zapekaciu formu extrémnym teplotným zmenám. Nikdy nekladte 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 zapekaciu formu horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Zapekacia forma je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Na čistenie zapekacej formy 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 zapekacej forme môžu vzniknúť škrabance a smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk – podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť zapekacej formy. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Zapekaciu formu vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte zapekaciu formu 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.
- Zapekaciu formu osušte ihneď po umytí, aby sa na nej nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Zapekaciu 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.

Dragi kupec!

V svojem novem modelu za pečico iz 3-krat emajlirane kovine lahko pripravite sladke ali začinjene jedi v pečici, kot. npr. narastke, gratinirane jedi, peciva itd.

Da bi bili s tem emajliranim izdelkom dolgo zadovoljni, obvezno preberite ter upoštevajte naslednje napotke za uporabo, čiščenje ter vzdrževanje.

Vaš Tchibo team

Pomembni napotki za uporabo

- Pred prvo uporabo: etiketo in morebitne ostanke lepila odstranite s toplo vodo.
- Model za pečico je primeren za uporabo v pečici. Je vročinsko odporen do +400 °C. Ne uporabljajte ga za druge namene! Ni primeren za uporabo v mikrovalovni pečici in na štedilniku!
- Model za pečico pred uporabo namastite z nekoliko masla, margarine ali jedilnega olja.
- Z vročim modelom za pečico ravnejte previdno! V vsakem primeru uporabljajte prijemalko za lonce. Obstaja nevarnost opeklin!
- Vroč model za pečico vedno postavite na primerno, temperaturno odporno podlago.
- Če uporabljate modele za pečico kot pekač, počakajte, da se pekovski izdelek in model nekoliko ohladita, preden vzamete pekovski izdelek iz modela. V tem času se pečeno testo stabilizira in med pekovskim izdelkom in modelom nastane plast zraka.
- Emajlirana površina je sicer odporna na ureze in praske, toda pri intenzivni uporabi ostrih ali koničastih pripomočkov (kot npr. nožev) pri pripravi jedi ali pri čiščenju lahko izgubi lesk ali se v neugodnem primeru spraska.
- Preprečite pregretje modela za pečico. V praznem stanju ga ne smete segrevati.
- Modela za pečico ne izpostavljajte temperaturnim šokom. Vročega modela nikoli ne postavite na npr. mrzlo ali vlažno podlago. Sicer se lahko emajlirana površina poškoduje.

Čiščenje in nega

- Model za pečico pred prvo in po vsaki nadaljnji uporabi očistite z vročo vodo in blagim sredstvom za pomivanje.
- Model za pečico je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju, toda priporočamo pazljivo čiščenje z rokami. Tako obdržite značilen lesk emajlirane površine.
- Za čiščenje modela za pečico ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev in nobenih ostrih ali koničastih pripomočkov, kot npr. žičnatih gobic ali ščetk, jeklene volne, čistilnih gobic s keramičnimi delci idr. Z njimi lahko nastanejo praske na modelu za pečico, zaradi česar emajl – kakor steklo – izgubi lesk.
- Čeprav praske na emajlirani površini vodijo do izgube leska, to ne vpliva na uporabnost modela za pečico. Brez omejitev ga lahko uporabljate dalje.
- Model za pečico po možnosti očistite neposredno po uporabi, saj se takrat ostanki hrane z lahkoto odstranijo. Model za pečico naj se pred čiščenjem dovolj ohladi.
- Pred čiščenjem trdovratne in prismojene ostanke hrane namočite. Nato se ti lahko odstranijo z mehko gobo ali ščetko za pomivanje z mehкими, prilagodljivimi ščetinami.
- Model za pečico takoj po pomivanju osušite, da preprečite nastanek madežev zaradi naravnega odlaganja apnenca. Morebitne apnenčaste madeže zlahka odstranite s kisovo vodo.
- Model za pečico shranjujte na suhem.
- Zaradi drgnjenja kovin, npr. nerjavečega pribora, lahko na svetli emajlirani površini nastanejo črni madeži. Te madeže lahko odstranite s posebnim čistilom za emajl.

Servisna linija Tchibo
Pon. – pet. od 9. do 12. ure
Tel.: 01 600 14 15



Değerli Müşterimiz!

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

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

Tchibo Ekibiniz

Kullanım için önemli bilgiler

- İlk kullanım öncesi: etiketi ve kalan yapışkan maddeyi ılık suyla çıkarın.
- Kalıp fırında kullanım için uygundur.
+400°C'ye kadar dayanıklıdır. Ürünleri başka amaçlar için kullanmayın!
Mikrodalgada ve ocakta kullanım için uygun değildir!
- Kullanımdan önce fırın kalıbınızı az miktarda tereyağı, margarin veya sıvı yağ
ile yağlayın.
- Sıcak olan fırın kalıbınızı kullanırken dikkatli olun. Mutlaka fırın eldiveni kullanın.
Yanma tehlikesi söz konusudur!
- Sıcak fırın kalıbınızı her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Fırın kalıbını bir pişirme kabı olarak kullanıyorsanız, pişmiş yiyecekleri fırın kalıbından
çıkarmadan önce, yiyecekleri ve kalıbı biraz soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen
hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Emaye yüzey kesilmeye ve çizilmeye karşı dayanıklı olmasına rağmen yiyecekler
hazırlanırken veya temizleme sırasında keskin veya sivri uçlu aletlerin (örn. bıçaklar
gibi) yoğun kullanılması durumunda parlaklığını kaybedebilir ve en kötü durumda
çizilebilir.
- Fırın kalıbının aşırı ısınmasını önleyin. Kalıplar boşken ısıtılmamalıdır.
- Fırın kalıbını şok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak kalıbı asla soğuk
ya da ıslak olabilecek bir altlık üzerine yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye
yüzey hasar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Fırın kalıbını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Fırın kalıbı bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik parıltısını korursunuz.
- Fırın kalıbını 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 kalıbında çizikler olabilir ve emaye kaplama, cam gibi parlaklığını kaybeder.
- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak kalıbın fonksiyonu etkilenmez. Bunlar sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilirler.
- Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Fırın kalıbını 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 fırın kalıbını yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- 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.

Kedves Vásárlónk!

Új, háromszorosan zománcozott, fém sütőformájában édes vagy sós ételeket, például csőben sült vagy rakott ételeket, süteményeket stb. készíthet.

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

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók a használatához

- Az első használat előtt: Meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- A sütőforma sütőben való használatra alkalmas.
A termék +400 °C-ig hőálló. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
A termék a mikrohullámú sütőben és a tűzhelyen nem használható!
- Használat előtt kenje ki a sütőformákat egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró sütőformával óvatosan bándjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.
Égési sérülések veszélye áll fenn!
- A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- Ha a sütőformában süteményt süt, akkor várja meg, hogy a megsült tészta és a forma egy kissé lehűljön, csak ezután vegye ki a sütőformából. Eközben stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg keletkezik a tészta és a sütőforma között.
- 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 megkarcolódhat.
- 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 a sütőformát forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A termék mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi tipikus zománcos csillogását.
- A sütőforma tisztításához ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsit, drótkefét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót.
Ezek megkarcolhatják a sütőformát, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- A zománccfelszínen keletkező karcok csökkentik ugyan az edény fényét, de a sütőforma 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 sütőformát 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, így nem lesznek foltosak a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A sütőformát száraz helyen tárolja.
- Fémekkel történő súrlódás (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a világos zománccfelületen. Ezek a foltok speciális zománc tisztítóval eltávolíthatók.



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.com.tr/kılavuzlar

www.tchibo.hu/utmutatok

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Številka artikla
Ürün numarası | Cikkszám : 718 978

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.com.tr • www.tchibo.hu