

Czyszczenie, pielęgnacja i użytkowanie

pl

- Rozpakowanie: wyjąć pojedyncze misy zgodnie z rysunkiem w sekcji „Wymywanie mis”.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć etykietę oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć produkt gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Misy nadają się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić je ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu misy nie utracą charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Pokrywy nadają się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zadrapania, przez co emalia - podobnie jak szkło - straci swój połysk.
- W miarę możliwości należy umyć produkt bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed przystąpieniem do czyszczenia zacząć, aż produkt ostygnie, jeśli jest gorący.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przylapane resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętkim włosiu.
- Wyszyczyć produkt bezpośrednio po myciu, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Misy przechowywać w suchym miejscu. Zaleca się przechowywanie otwartych mis, aby uniknąć tworzenia się pleśni. W przypadku przechowywania zamkniętych mis włożonych jedna w drugą należy położyć luźno pokrywkę jedynie na średniej misie, tak aby móc zamknąć największą misę.
- Poprzez kontakt z metalem, np. ze sztućcami ze stali nierdzewnej mogą powstać czarne ślady na białej,

emaliowanej powierzchni. Te ślady można usunąć za pomocą środka do czyszczenia emaliowanej powierzchni.

- Emaliowana powierzchnia jest odporna na zarysowania, jednakże intensywne używanie ostrych lub spiczastych przedmiotów (np. noży) podczas przyrządzania potraw może przyczynić się do powstania niepożądanych zadrapań.

Zadrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na funkcjonalność mis. Moż-

- Po wlaniu gorącej cieczy do mis stają się one również gorące. Eventualnie użyć łapek do garnków.
- Przed zamknięciem mis plastikowymi pokrywkami w celu przechowywania należy ewentualnie odczekać, aż misy oraz ich zawartość ostygną.

 Przy umieszczaniu produktów spożywczych

I w misach należy mieć na uwadze, że pokrywki nie zapewniają hermetycznego zamknięcia mis.

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania w piekarniku

- Misy przeznaczone są do użytku w piekarniku, w temperaturze do +400°C.
- Nie mogą być używane w kuchence mikrofalowej ani na płycie kuchennej. Nie wolno używać ich do celów niezgodnych z ich przeznaczeniem!
- **Pokrywy nie nadają się do użytku w piekarniku!**
- Przed użyciem mis jako form do pieczenia należy natłuścić je masłem, margaryną lub olejem spożywczym.
- Z gorącymi misami należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków.
- **Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!**
- Gdy misy są gorące, należy stawiać je wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Należy unikać przegrzewania mis. Nie wolno nagrzewać pustych mis.
- Nie należy poddawać mis działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorących mis na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.

Čistenie, ošetrovanie a používanie

sk

- **Vybalenie:** Misy vyberte, ako je uvedené v časti „Vybratie mís“.
- **Pred prvým použitím:** Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- **Výrobok vyčistíte pred prvým použitím a po každom ďalšom použití** teplou vodou s jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- **Misy sú vhodné na umývanie v umývačke riadu,** odporúčame vám ale šetrnejšie ručné umývanie. Zachová sa tak typický lesk smaltovaných povrchov.
- **Veká sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.** neumiestňujte ich ale priamo nad vyhrievacie tyče.
- **Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky** a žiadne ostré alebo špicaté pomôcky ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, oceľovú vlnu, čistiace špongie s keramickými čiastočkami a pod. Môžu vzniknúť škrabance, pričom smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk - podobne ako sklo.
- **Výrobok vyčistíte podľa možnosti ihneď po použití,** pretože vtedy sa zvyšky pokrmov odstraňujú najľahšie. Pred čistením nechajte výrobok príp. dostatočne vychladnúť.
- **Nepoddajte alebo príliš pripečené zvyšky jedál** nechajte pred čistením odmôcť. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou špongiou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- **Výrobok osušte ihneď po umytí,** aby sa na ňom nevytvorili fláky pri prirodzenom vyžarovaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- **Misy uschovajte v suchu.** Na zabránenie vzniku plesní odporúčame misy uschovávať otvorené. Ak chcete misy skladovať jednu v druhej zatvorené vekami, vekó strednej misy položte len voľne, aby sa veľká misa dala zatvoriť svojím vekom.
- **Oterom kovov,** napr. pri dotyku oceľového príboru, môže dôjsť k tvorbe čiernych flakov na bielom smaltovanom povrchu. Tieto fláky sa dajú odstrániť pomocou špeciálneho čističa na smalt.

• Smaltovaný povrch síce odoláva škrabancom a poškodeniam, ale vyžaduje si starostlivosť a čistenie. **Tisztítás, ápolás és használat**

hu

- pri krájani, avšak intenzívne používanie ostrého alebo špicatého kuchynského náradia (ako napr. nožov) pri príprave jedál môže v nepriaznivom prípade viesť k vzniku škrabancov.
 - Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť výrobku. Môžete ho naďalej používať bez obmedzení.
 - Ak misky naplníte horúcim obsahom, tiež budú horúce. Použite príp. chňapky.
 - Misy a ich obsah nechajte príp. vychladnúť, skôr než ich uvoľníte plastovým vekom a uschováte.
-  Pri skladovaní potravín zohľadnite, že veľké misky neuzatvárajú vzhuchotesne.

Dôležité upozornenia pre používanie v rúre na pečenie

- Misy sú vhodné na používanie v rúre na pečenie a sú žiaruvzdorné do +400 °C.
- Nesmú sa používať v mikrovlnnej rúre alebo na sporáku. Nepoužívajte ich na iné účely!
- **Veká nie sú vhodné na používanie v rúre na pečenie!**
- Pred použitím v rúre na pečenie misy vymastíte trochu masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- S horúcimi misami manipulujte opatrne.
- V každom prípade používajte chňapky.
- **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Horúce misy vždy ukladajte na vhodnú, žiaruvzdornú podložku.
- Zabráňte prehriatiu mis. V prázdnom stave sa nesmú zohrievať.
- Misy nevystavujte prudkým zmenám teploty. V horúcom stave misy napr. nikdy neukladajte na studený alebo mokrý podklad. V opačnom prípade sa môže poškodiť smaltovaný povrch.

Tisztítás, ápolás és használat

hu

- Kicsomagolás: Vegye ki az egyes tálat. a „Tálak eltávolítása” című fejezetben leírtak szerint.
- Az első használat előtt: meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a terméket forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A tálak mosogatógépben tisztíthatók, mi azonban a kímélőből, kézi tisztítást javasoljuk. Így megmarad a tipikus zománcos csillogás.
- A fedelek mosogatógépben tisztíthatók, azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsít, drótkéfék, kerámia-szemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a bevonatot, így a zománc – mint ahogyan az üveg is – veszít fényességéből.
- A terméket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. Szükség esetén a tisztítás előtt hagyja a terméket kellőképpen lehűlni.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezután könnyen eltávolíthatók egy puha szivacs vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefe segítségével.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a terméket, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A tálat száraz helyen tárolja. Javasoljuk, hogy a penészképződés elkerülése érdekében a terméket nyitott fedéllel tárolja. Ha a lezárt tálakat egymásba szeretné helyezni, akkor a középső tál fedelét csak lazán helyezze rá, hogy a legnagyobb tálat le tudja zárni a fedéllel.
- Fémekkel történő érintkezés (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a fa-

hér zománcfelületen. Ezek a foltok speciális zománctisztítóval eltávolíthatók.

- A zománcfelület ugyan ellenáll a vágásoknak és a karcolásoknak, azonban az elkészítés során éles vagy hegyes eszközök (pl. kések) intenzív használata következtében a legrosszabb esetben karcolások keletkezhetnek a felületén.
- Bár a zománcfelszínen keletkező karcok csökkentik a tál fényét, de a termék funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatják.
- Ha forró élelmiszert tölt a tálakba, maguk a tálak is felforrósodnak. Szükség esetén használjon edényfog kesztyűt.
- Esetleg hagyja lehűlni a tálakat és azok tartalmát, mielőtt a tároláshoz lezárja őket a műanyag fedéllel.

i Az élelmiszerek tárolása során vegye figyelembe, hogy a fedelek és a tálak nem zárnak légmentesen.

Fontos tudnivalók a sütőben való használathoz

- A tálak sütőben használható és +400 °C-ig hőállók. A tálakat a mikrohullámú sütőben vagy a tűzhelyen használni tilos. Csak a rendeltetésnek megfelelően használja a terméket!
- **A fedelek sütőben való használatra nem alkalmasak!**
- Ha sütőformaként használja a tálakat, akkor zsírozza ki őket egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró tálakkal óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.
- **Égési sérülések veszélye áll fenn!**
- A forró tálakat mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- Kerülje a tálak túlhevítését: Üresen nem szabad felhevíteni őket.
- Ne tegye ki a tálakat hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. Soha ne helyezze a forró terméket pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megérsülhet a zománcbevonat.

Temizleme, bakım ve kullanım

| tr | |

- Ambalajdan çıkarma: Tek tek kaseleri çıkarın „Kaselerin çıkarılması“ başlığı altında gösterildiği gibi.
- İlk kullanim öncesi: etiketi ve kalan yapışkan maddeyi ılık suyla çıkarın.
- Ürünü ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Kase bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik şekilde parlamasını sağlarsınız.
- Kapak bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur. Ancak doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Yıkama için aşındırıcı maddeler ve keskin veya sivri uçlu gereçler örn. tel sünger veya fırçalar, çelik yün, seramik parçacıklı temizleyiciler süngerleri vb. kullanmayın. Bunlardan dolayı çizikler oluşabilir ve bu şekilde emaye - cam yüzeyi - parlaklığını yitirir.
- Ürünü mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü emaye artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Ürünü temizlenmeden önce gerekirse yeterince soğumasını sağlayın.
- Sert veya yanmış yemek artıklarını yıkamadan önce yumuşatmasını sağlayın. Bunlar yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek fırçalara sahip yıkama fırçası ile kolayca temizlenir.
- Lekeleri ve kireç artıklarını önlemek için ürünü yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Kaseyi kuru bir şekilde saklayın. Küf oluşumunu engellemek için kaseyi açık şekilde saklamanızı önermekteyiz.
- Örneğin paslanmaz çelikten çatal-bıçaktan dolayı metal aşınması oluşursa bu emaye üst yüzeyde sıyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.
- Emaye yüzey kesilmeye ve çizilmeye karşı dayanıklıdır, ancak en kötü durumda, yiyecek hazırlarken keskin veya sivri aletler (bıçak gibi) yoğun bir şekilde kullanılırsa çizilebilir.

- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak kaseenin fonksiyonunu etkilemez. Bu sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilir.
- Sıcak içerik eklerseniz, kase de ısınır. Gerekirse tencere tutma bezi kullanın.
- Gerekirse, kaseyi saklamak için plastik kapakla kapatmadan önce kaseenin ve içeriğinin soğumasını bekleyin.

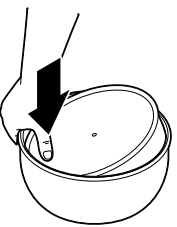
i Yiyecekleri saklarken, kapakların kaseleri sızdırmaz şekilde kapatmadığını dikkate alın.

Fırında kullanım için önemli bilgiler

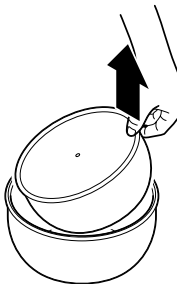
- Bu kase sadece fırında kullanım için uygundur ve +400°C'ye kadar dayanıklıdır.
- Mikrodalgada veya ocak üzerinde kullanılmamalıdır.
- Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- **Kapak fırında kullanım için uygun değildir!**
- Kullanımdan önce kaseyi az miktarda tereyağı, margarin veya sıvı yağ ile yağlayın.
- Sıcak olan kaseyi kullanırken dikkatli olun.
- Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın.
- **Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!**
- Kaseyi her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığına üstüne koyun.
- Kaseenin aşırı ısınmasını önleyin. Kase boşken ısıtılmamalıdır.
- Kaseyi çok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Kaseyi asla soğuk ya da ıslak olabilecek bir altlık üzerine yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.

Schüsseln entnehmen | Removing the bowls | Retirer
les saladiers | Vyjmutí mís | Wyjmowanie mis | Vybratie
mís | Tálak eltávolítása | Kaselerin çıkarılması

1.



2.



Artikelnummer | Product number
Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası: 708 560

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