



Emaile-Auflaufformen mit Deckel

Enamel casserole dishes with lid

Plats à gratin en émail avec couvercle

Smaltované zapékací formy s víkem

**Emaliowane formy do zapiekania
z pokrywkami**

Smaltované zapekacie formy s vekom

Modeli za narastek s pokrovom

Emaye fırın kalıpları kapaklı

Zománcozott sütőformák fedéllel

(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 Ihren neuen Auflaufformen aus dreifach emailliertem Metall lassen sich süße oder herzhaftes Ofengerichte wie Aufläufe, Gratins, Kuchen etc. zubereiten und dank praktischen Kunststoffdeckeln auch darin aufbewahren. Bei Nichtgebrauch können Sie die Formen samt Deckeln platzsparend ineinander stapeln.

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 die Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
- Die Auflaufformen (ohne Deckel) sind für den Gebrauch im Backofen geeignet. Sie sind ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie sie nicht! Sie sind nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder auf dem Herd geeignet!
- **Die Kunststoffdeckel sind nicht für den Gebrauch im Backofen geeignet.**
- Fetten Sie die Auflaufformen vor dem Gebrauch mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
- Gehen Sie mit den heißen Auflaufformen vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie die heißen Auflaufformen immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Wenn Sie die Auflaufformen 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.
- Wenn Sie fertige Gerichte in den Auflaufformen aufbewahren wollen, lassen Sie Auflaufform und Inhalt erst abkühlen, bevor Sie den Kunststoffdeckel aufsetzen.
- Bedenken Sie beim Aufbewahren von Lebensmitteln, dass die Deckel die Auflaufformen nicht luftdicht abschließen.

- Die Auflaufformen sind mit Deckel nicht auslaufsicher. Transportieren Sie sie immer aufrecht.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Auflaufformen. Sie dürfen nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie die Auflaufformen keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heißen Formen z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Auflaufformen und die Kunststoffdeckel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Auflaufformen sind spülmaschineneeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Die Kunststoffdeckel sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Auflaufformen und der Deckel 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 den Auflaufformen und Deckeln 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 Auflaufformen. Diese können uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie die Auflaufformen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie die Auflaufformen 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 Auflaufformen gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Auflaufformen 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 casserole dishes are made of triple-enamelled metal. They can be used to prepare sweet or savoury oven-baked dishes, such as casseroles, gratin, cakes etc., which can then be stored using the handy plastic lids. When you are not using them, you can stack the dishes and lids inside each other to save space.

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

- Before using for the first time, remove the labels and any adhesive residue with warm water.
- The casserole dishes (without their lids) are suitable for use in the oven. They can be used in the oven at temperatures up to +400 °C. Use them for their intended purpose only! They are not microwave-safe and are not suitable for use on the hob!
- **The plastic lids are not suitable for use in the oven.**
- Grease the casserole dishes with a little butter, margarine or cooking oil before use.
- Take care when handling the casserole dishes when they are hot. Always use oven gloves. There is a risk of burns!
- Always place the casserole dishes on a suitable heat-resistant surface or mat when hot.
- When using the casserole dishes as a baking dish, leave the baked goods and the dishes to cool slightly before taking the baked goods out of the dishes. During this time, the baked dough will stabilise and a layer of air will form between the baked goods and the dishes.
- 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 casserole dishes can cause it to lose its shine and, in the worst case, scratch the surface.
- If you wish to store the cooked food in the casserole dishes, allow the dishes and the food inside to cool down before putting on the plastic lids.
- Please bear in mind when storing food that the lids of the casserole dishes do not create an airtight seal.

- The casserole dishes are not leak-proof when fitted with the lid. Always transport them upright.
- Avoid overheating the casserole dishes. They must not be heated up while empty.
- Do not expose the casserole dishes to any sudden changes in temperature. Never place the dishes on a cold or wet surface while they are still hot, as this can damage the enamel surface.

Cleaning and care

- Clean the casserole dishes and the plastic lids with hot water and a mild washing-up liquid before using them for the first time and after every subsequent use.
- The casserole dishes are dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing. This makes the enamel shine.
- The plastic lids are also dishwasher-safe. However do not place them directly above the heating elements.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning the casserole dishes or the lids, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles, etc. They may scratch the lids and the casserole dishes, 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 casserole dishes. You can continue to use them normally.
- Clean the casserole dishes as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Allow the casserole dishes to cool down sufficiently before cleaning them.
- Allow any stubborn or burnt-on food to soak before cleaning. It can then be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- Dry the casserole dishes immediately after washing them to avoid stains caused by natural calcification. Any limescale stains can be easily removed with a solution of vinegar and water.
- Store the casserole dishes 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!

Vos nouveaux plats à gratin en métal triplement émaillé vous permettront de préparer des plats au four sucrés ou salés tels que des gratins, gâteaux, etc., que vous pourrez facilement conserver grâce à leurs couvercles en plastique pratiques. Lorsque vous ne les utilisez pas, vous pouvez empiler les plats et leurs couvercles les uns dans les autres pour gagner de la place.

Afin de profiter de cet article en émail 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 les étiquettes et les éventuels restes de colle à l'eau chaude.
- Les plats à gratin (sans couvercles) sont conçus pour une utilisation au four jusqu'à +400 °C. Ne les utilisez pas pour un autre usage! Ils ne doivent pas être utilisés au micro-ondes ou sur une cuisinière!
- **Les couvercles en plastique ne sont pas adaptés à une utilisation au four.**
- Avant d'utiliser les plats à gratin, graissez-les avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.
- Manipulez les plats à gratin avec précaution lorsqu'ils sont chauds. Utilisez toujours des maniques. Il y a risque de brûlure!
- Posez toujours les plats chauds sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez les plats à gratin au four, laissez le contenu et le plat à gratin 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 à gratin.
- 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) pour préparer les plats ou nettoyer les plats à gratin.
- Si vous souhaitez conserver les aliments préparés directement dans les plats à gratin, laissez refroidir le plat à gratin et son contenu avant de mettre le couvercle en plastique dessus.
- Lorsque vous conservez des aliments, n'oubliez pas que les couvercles ne ferment pas hermétiquement les plats à gratin.

- Les plats à gratin ne sont pas anti-fuite, même avec leur couvercle. Transportez-les toujours à la verticale.
- Évitez toute surchauffe des plats à gratin. Ne les faites jamais chauffer à vide.
- N'exposez pas les plats à gratin aux chocs thermiques. Ne posez jamais les plats à gratin chauds 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 les plats à gratin et les couvercles en plastique à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle.
- Les plats à gratin sont lavables 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.
- Les couvercles en plastique peuvent également être lavés au lave-vaisselle, mais ne les mettez pas directement au-dessus des résistances chauffantes.
- Pour nettoyer les plats à gratin et les couvercles, 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 les plats à gratin et les couvercles 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 des plats à gratin, qui peuvent continuer à être utilisés normalement.
- Nettoyez les plats à gratin de préférence juste après les avoir utilisés, les restes alimentaires seront plus faciles à détacher. Laissez les plats à gratin refroidir suffisamment avant de les nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper l'article avant de le laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez les plats à gratin juste après les avoir lavés afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez les plats à gratin dans un endroit sec.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en acier inoxydable peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée claire. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyant pour émail.

Vážení zákazníci,

ve vašich nových zapékacích formách z trojnásobně smaltovaného kovu můžete připravovat sladké a slané pokrmy v troubě na pečení, jako jsou např. zapékané a gratinované pokrmy, moučníky apod., a díky praktickým plastovým víkům je v nich také uchovávat. Pokud formy zrovna nepoužíváte, můžete je spolu s víky naskládat do sebe a ušetřit tak místo. 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 nálepky a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Tyto zapékací formy (bez vík) jsou vhodné k používání v troubě. Odolávají teplotám do +400 °C. Nepoužívejte je k jinému účelu! Nejsou vhodné k používání v mikrovlnné troubě ani na sporáku!
- **Plastová víka nejsou vhodná k používání v troubě.**
- Zapékací formy před použitím vymažte trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkými zapékacími formami zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. Hrozí nebezpečí popálení!
- Horké zapékací formy stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Pokud zapékací formy 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.
- Budete-li chtít hotové pokrmy v zapékacích formách uchovávat, nechte formu a obsah nejprve vychladnout, dříve než nasadíte plastové víko.
- Při uchovávání potravin mějte na mysli, že plastová víka neuzavírají zapékací formy vzduchotěsně.
- Zapékací formy s víkem nejsou zabezpečené proti vytečení. Přemisťujte je vždy v vzpřímené poloze.

- Vyvarujte se přehřívání zapékacích forem. Zapékací formy se nesmí zahřívat, pokud jsou prázdné.
- Zapékací formy nevystavujte extrémním změnám teploty. Horké formy např. nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad. Jinak se smaltovaný povrch může poškodit.

Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte zapékací formy a plastová víka horkou vodou s trochou šetrného prostředku na mytí nádobí.
- Zapékací formy jsou vhodné k mytí v myčce na nádobí. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Díky tomu se zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- I plastová víka se hodí pro čištění v myčce, neumísťujte je však přímo nad topné tyče.
- K mytí zapékacích forem a vík nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky ani osítré nebo špičaté pomůcky, jako např. drátěnky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod. Tím mohou vzniknout škrábance ve formách a na víkách, a smalt ztratí - podobně jako sklo - svůj lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci zapékacích forem. Zapékací formy můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Zapékací formy umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Než začnete zapékací formy umývat, nechte je 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 formy ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Zapékací formy 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 nowych formach do zapiekania z potrójnie emaliowanego metalu można przyrządzać słodkie lub pikantne potrawy z piekarnika, takie jak suflety, zapiekanki, ciasta itp. oraz przechować je w nich dzięki praktycznym pokrywkom z tworzywa sztucznego. Gdy formy z pokrywkami nie są używane, można je umieścić jedna w drugiej, aby zaoszczędzić miejsce.

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 etykiety oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Formy do zapiekania (bez pokrywek) nadają się do użytku w piekarniku. Są odporne na temperatury do +400°C. Należy używać ich wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Nie wolno używać ich w kuchence mikrofalowej ani na płytach kuchennych!
- **Pokryvky z tworzywa sztucznego nie nadają się do użytku w piekarniku.**
- Przed użyciem natłuścić formy niewielką ilością masła, margaryny lub oleju spożywczego.
- Z gorącymi formami należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!
- Gorące formy do zapiekania należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- W razie użycia form jako form do pieczenia, należy przed wyjęciem gotowego wypieku z formy poczekać, aż forma i wypiek nieco ostygną. W tym czasie upieczone ciasto 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.
- W celu przechowania gotowych potraw w formach do zapiekania należy przed nałożeniem pokrywki odczekać, aż formy i znajdujący się w niej potrawy ostygną.
- Przy umieszczaniu produktów spożywczych w formach należy mieć na uwadze, że pokryvky nie zapewniają hermetycznego zamknięcia form do zapiekania.

- Formy do zapiekania z założonymi pokrywkami nie są szczelne. Należy transportować je zawsze w pozycji pionowej.
- Należy unikać przegrzewania form. Nie wolno ich nagrzewać, kiedy są puste.
- Nie poddawać form do zapiekania nagłemu działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorących form na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć formy do zapiekania oraz pokrywki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Formy nadają się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić je ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu nie utracą charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Pokrywki z tworzywa sztucznego nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Nie używać do mycia form oraz pokrywek 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 formach do zapiekania oraz pokrywkach, a emalia - podobnie jak szkło - straci swój połysk.
- Zdrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na przydatność form. Można ich w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- W miarę możliwości należy umyć formy bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed myciem należy jednak odczekać, aż formy wystarczająco ostygną.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętkim włosiu.
- Od razu po umyciu należy wysuszyć formy do zapiekania, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Formy do zapiekania 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,

Vaše nové zapekacie formy z trojnásobne posmaltovaného kovu vám umožnia prípravu sladkých či slaných pokrmov v rúre na pečenie, ako sú nákypy, zapekané jedlá, koláče atď. a vďaka praktickým plastovým vekám ich môžete vo formách aj uschovať. Ak formy nepoužívate, môžete ich naskladať do seba a ušetriť tak miesto. 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 etikety a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Zapekacie formy (bez veka) sú vhodné na používanie v rúre na pečenie. Odolávajú teplotám do +400 °C. Nepoužívajte ich na iné účely! Nie sú vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre ani na sporáku!
- **Plastové veká nie sú vhodné na používanie v rúre na pečenie.**
- Pred použitím vymastite zapekacie formy trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- S horúcimi zapekacími formami manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Horúcu zapekaciu formu postavte na vhodný, teplovzdorný podklad.
- Ak používate zapekacie formy ako formy 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.
- Ak chcete upečené pokrmy v zapekacích formách uschovať, formy aj pokrm nechajte najskôr vychladnúť, skôr než na formy nasadíte plastové veko.
- Pri skladovaní potravín zohľadnite, že veká neuzatvoria zapekacie formy vzduchotesne.
- Zapekacie formy nie sú s vekom chránené pred vytečením. Prenášajte ich vždy vo vzpriamenej polohe.

- Zabráňte prehriatiu zapekacích foriem. Nesmú sa zahrievať, keď sú prázdne.
- Nevystavujte zapekacie formy extrémnym teplotným zmenám. Nikdy neklad'te horúce formy na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte zapekacie formy a plastové veká horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Zapekacie formy sú vhodné na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Plastové veká sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu, neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Na čistenie zapekacích foriem a viek 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 zapekacích formách a vekách môžu vzniknúť škrabance a smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk – podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť zapekacích foriem. Môžete ich naďalej používať bez obmedzení.
- Zapekacie formy vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte zapekacie formy 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.
- Zapekacie formy 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.
- Zapekacie formy 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 svojih novih modelih za narastek iz 3-krat emajlirane kovine lahko pripravite sladke ali začinjene jedi v pečici, kot. npr. narastke, gratinirane jedi, peciva itd. in jih v njem tudi shranite, saj imajo praktične plastične pokrove. Kadar jih ne uporabljate, lahko modele skupaj s pokrovi prostorsko varčno shranite enega v drugega.

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

Vaš Tchibo team

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

Pomembni napotki za uporabo

- Pred prvo uporabo, etiketo in morebitne ostanke lepila odstranite s toplo vodo.
- Modeli za narastek (brez pokrova) so primerni za uporabo v pečici. So vročinsko odporni do +400 °C. Ne uporabljajte jih za druge namene! Niso primerni za uporabo v mikrovalovni pečici in na štedilniku.
- **Plastični pokrovi niso primerni za uporabo v pečici.**
- Modele za narastek pred uporabo namastite z nekoliko masla, margarine ali jedilnega olja.
- Z vročimi modeli za narastek ravnejte previdno! V vsakem primeru uporabljajte prijemalko za lonce. Obstaja nevarnost opeklin!
- Vroče modele za narastek vedno postavite na primerno, temperaturno odporno podlago.
- Če uporabljate modele za narastek 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 pekačem 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.
- Če želite pripravljene jedi v modelih za narastek shraniti, počakajte, da se model za narastek in vsebina ohladita, preden namestite plastični pokrov.

- Pri shranjevanju živil ne pozabite, da pokrovi modelov za narastek ne zapirajo nepredušno.
- Modeli za narastek s pokrovi niso varni pred iztekanjem. Vedno jih prenašajte pokončno.
- Preprečite pregretje modelov za narastek. V praznem stanju jih ne smete segreti.
- Modelov za narastek ne izpostavljajte temperaturnim šokom. Vročih modelov nikoli ne postavite na npr. mrzlo ali vlažno podlago. Sicer se lahko emajlirana površina poškoduje.

Čiščenje in nega

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

Değerli Müşterimiz!

3 katlı emaye metalden yeni fırın kalıplarınızda tatlı veya tuzlu yiyecekler örn. güveç, graten, pasta vs. pişirebilir ve pratik plastik kapakları sayesinde kalıpların içinde de muhafaza edebilirsiniz. Kullanılmadığında, yerden tasarruf etmek için kalıpları ve kapakları iç içe istifleyebilirsiniz.

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.
- Kalplar (kapakları olmadan) fırında kullanım için uygundur. +400°C'ye kadar dayanıklıdır. Ürünleri başka amaçlar için kullanmayın! Mikrodalgada ve ocakta kullanım için uygun değildir.
- **Plastik kapaklar fırında kullanım için uygun değildir.**
- Kullanımdan önce fırın kalıplarınızı az miktarda tereyağı, margarin veya sıvı yağ ile yağlayın.
- Sıcak olan fırın kalıplarınızı kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. Yanma tehlikesi söz konusudur!
- Sıcak fırın kalıplarınızı her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Fırın kaplarını bir pişirme kabı olarak kullanıyorsanız, pişmiş yiyecekleri fırın kabından 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) kullanılması durumunda parlaklığını kaybedebilir ve en kötü durumda çizilebilir.
- Pişirdiğiniz yiyeceği kalıplarda muhafaza etmek isterseniz, plastik kapağı takmadan önce kalıbı ve içeriği soğumaya bırakın.
- Yiyecekleri saklarken, kapakların fırın kalıpların sızdırmaz şekilde kapatmadığını dikkate alın.

- Fırın kalıplarını kapaklı olarak sızdırmaz deęildir. Ürünü daima dik tutun.
- Fırın kalıplarının aşırı ısınmasını önleyin. Kalıplar boşken ısıtılmamalıdır.
- Fırın kalıplarını şok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak kalıpları asla soğuk ya da ıslak olabilecek bir altlık üzerine yerleřtirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Fırın kalıplarını ve plastik kapakları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Fırın kalıpları bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik şekilde parlamasını sağlarsınız.
- Plastik kapaklar bulaşık makinesinde de yıkanabilir, ancak kapakları doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleřtirmeyin.
- Fırın kalıplarını ve kapaklarını 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 fırınkalıplarında ve kapaklarında çizikler olabilir ve emaye kaplama, cam gibi parlaklığını kaybeder.
- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak kalıpların fonksiyonu etkilenebilir. Bunlar sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilirler.
- Fırın kalıplarını mümkün olduęunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Fırın kalıplarını 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 kalıplarını yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Fırın kalıplarını kuru halde saklayın.
- Örneğin paslanmaz çelikten çatal-bıçaktan dolayı metal aşınması olursa açık emaye üst yüzeyde siyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.

Kedves Vásárlónk!

Új, háromszorosan zománcozott, fém sütőformáiban édes vagy sós ételeket, például csőben sült vagy rakott ételeket, süteményeket stb. készíthet, és a praktikus műanyag fedeleknek köszönhetően tárolhatja is benne.

Ha nem használja a formákat helytakarékosan egymásban tárolhatja őket.

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 címkéket és az esetleges ragasztómaradványokat.
- A sütőformák (a fedelek nélkül) sütőben való használatra alkalmasak.
A termék +400 °C-ig hőálló. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
A termék a mikrohullámú sütőben és a tűzhelyen nem használható!
- **A műanyag fedelek nem használhatók a sütőben.**
- Használat előtt kenje ki a sütőformákat egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró sütőformákkal óvatosan bándjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.
Égési sérülések veszélye áll fenn!
- A forró sütőformákat mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- Ha a sütőformákban 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.
- Ha a kész ételeket a sütőformákban szeretné tárolni, akkor először várja meg, hogy a forma és annak tartalma lehűljön, csak ezután helyezze rá a műanyag fedelet.
- Élelmiszerek tárolásakor vegye figyelembe, hogy a sütőformák fedelei nem zárnak légmentesen.

- A sütőformák a fedelekkel nem zárnak nem szivárgásmentesen. Mindig függőlegesen szállítsa őket.
- Kerülje a sütőformák túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni őket.
- Ne tegye ki a formákat hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. Soha ne helyezze a forró formákat 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 sütőformákat és a műanyag fedeleket forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A termék mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi tipikus zománcos csillogását.
- A műanyag fedelek mosogatógépben is tisztíthatók, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A sütőformák és a fedelek tisztításához ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsit, drótkéfét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a sütőformát és a fedelet, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- A zománcfelszínen keletkező karcok csökkentik ugyan az edény fényét, de a sütőforma funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A terméket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja a sütőformákat 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 sütőformákat, így nem lesznek foltosak a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A sütőformákat száraz helyen tárolja.
- Fémekkel történő súrlódás (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a világos zománcfelületen. 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/kilavuzlar

www.tchibo.hu/utmutatok

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Številka artikla
Ürün numarası | Cikkszám : 718 857

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