



XL-Edelstahl-Bräter mit Rost

XL stainless steel roasting tin with rack

Rôtissoire XL en inox avec grille

XL pekáč z ušlechtilé oceli s roštem

Brytfanna ze stali nierdzewnej XL z rusztem

XL pekáč z ušľachtilej ocele s roštom

XL nemesacél pecsenyesütő ráccsal

XL Paslanmaz çelik kızartma tenceresi

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

de Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer Edelstahl-Bräter mit hochwertiger Antihafbeschichtung vermindert das Ansetzen von Speisen und ist leicht zu reinigen. Durch seine überdurchschnittliche Größe eignet sich Ihr neuer Edelstahl-Bräter besonders gut für große Braten wie z.B. Truthahn, Gans aber auch Rinderbrust oder Lammkeule.

Der Bratrost ermöglicht, dass die Heißluft den Braten umströmt, so dass der Braten von außen gleichmäßig braun wird. Der Fleischsaft sammelt sich im Edelstahl-Bräter und kann dann zu Soße weiterverarbeitet werden. Mit den stabilen Griffen des Edelstahl-Bräters können Sie auch schwere Gerichte sicher transportieren. Der Rost hat ebenfalls Griffe zum sicheren Entnehmen des Bratens.

Die Silikonüberzieher am Rost verhindern Kratzer an der Beschichtung. Im unteren Teil des Bräters kann separat Gemüse zubereitet werden.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Edelstahl-Bräter und guten Appetit!

Ihr Tchibo Team

Gebrauch

Der Edelstahl-Bräter ist für den Gebrauch in einem Standard-Backofen von 600 mm Breite geeignet.

Der Abstand zwischen den Aufnahmen für die Backbleche bzw. Backgitter muss mindestens 405 mm betragen.

Der Edelstahl-Bräter ist ausschließlich für den Gebrauch im Backofen geeignet. Bräter und Rost sind ofenfest bis +230 °C. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht!

- Gehen Sie vorsichtig mit dem Edelstahl-Bräter um! Verwenden Sie immer Topflappen o.Ä. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Die hochwertige Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass nichts ansetzt oder anbrennt. Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie beim Kochen keine scharfen oder spitzen

Gegenstände. Verwenden Sie im Edelstahl-Bräter ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer des Edelstahl-Bräters und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt im Edelstahl-Bräter.

- Vermeiden Sie ein Überhitzen des Edelstahl-Bräters. Er darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden. Füllen Sie ggf. etwas Wasser in den Edelstahl-Bräter.
- Stellen Sie den heißen Edelstahl-Bräter zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige und gegen Spritzer unempfindliche Unterlage.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Edelstahl-Bräter und den Rost vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Fetten oder ölen Sie die Antihafbeschichtung des Bräters danach leicht ein, z.B. mit einem Tropfen Speiseöl.
- Reinigen Sie den Edelstahl-Bräter und den Rost nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä. Edelstahl-Bräter und Rost sind auch spülmaschinengeeignet, wir empfehlen jedoch das schonendere Abwaschen von Hand.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Stahlwolle, Pulverspülmittel oder Backofenreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe oder spitze Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung.
- Reinigen Sie Edelstahl-Bräter und Rost möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie Edelstahl-Bräter und Rost 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 Edelstahl-Bräter und Rost gleich nach dem Spülen ab.
- Lagern Sie den Edelstahl-Bräter trocken.

en Dear Customer

Your new stainless steel roasting tin with its high-quality non-stick coating prevents food from burning and is easy to clean. Thanks to its larger size, your new stainless steel roasting tin is particularly well suited for large roasts, such as turkey, goose, beef brisket or leg of lamb, for example.

The rack allows for better circulation of hot air around the roast which helps the meat to brown evenly on all sides. The meat juices are collected in the stainless steel roasting tin and can be used to create a sauce later on. The stable handles of the stainless steel roasting tin also enable you to carry heavy dishes around safely. The rack is also fitted with handles to allow you to safely remove the roast from the tin.

The silicone cover on the rack helps to prevent scratches on the surface coating. Vegetables can also be prepared separately in the lower part of the roasting tin.

In order to enjoy this product for a long time, read and observe the following information regarding its use, cleaning and care.

We hope you will enjoy using this product.

Bon appétit!

Your Tchibo Team

Use

The stainless steel roasting tin is suitable for use in standard ovens with a width of 600 mm.

The space between the slots for the baking trays or oven shelves must be at least 405 mm.

The stainless steel roasting tin is only suitable for use in the oven. The roasting tin and rack can both be used in the oven at temperatures up to +230 °C. Do not use the product for anything other than its intended purpose!

- Take care when using the stainless steel roasting tin! Always use a pot holder or something similar. There is a risk of burns!
- The high-quality non-stick coating ensures that nothing will stick or burn to the tin. In order to protect this coating, you should never use sharp or pointed utensils when cooking with

this tin. Only use kitchen utensils made of wood or heat resistant plastic in this roasting tin. Metal utensils will shorten the service life of the stainless steel roasting tin and may scratch the surface. Food should also not be cut directly inside the roasting tin.

- Avoid overheating the stainless steel roasting tin. It must not be heated up while empty. If necessary, pour a little water into the roasting tin.
- To serve, place the hot roasting tin on an even, heat-resistant surface that is resistant to splashes and stains.

Cleaning and care

- Clean the roasting tin and rack with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and after every further use. Then lightly cover the non-stick coating of the roasting tin with oil, such as a few drops of cooking oil.
- Clean the stainless steel roasting tin and rack with hot water, washing-up liquid and a soft sponge, or something similar, after every use. The roasting tin and rack are also dishwasher-safe; however, we recommend the gentler option of washing them by hand.
- Do not use any caustic agents, steel wool, cleaning powder or oven cleaner to clean the roasting tin and rack. Never use sharp or pointed objects for cleaning, even if the product is very dirty.
- Clean the stainless steel roasting tin and rack as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Let the stainless steel roasting tin and rack cool down sufficiently before cleaning.
- Leave stubborn or burnt-on remaining bits of food to soak before cleaning. These can then be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- Dry off the stainless steel roasting tin and rack immediately after cleaning.
- Store the roasting tin in a dry location.

fr Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle rôtissoire en inox est munie d'un revêtement anti-adhésif haut de gamme qui empêche les aliments de coller et facilite le nettoyage. De taille généreuse, votre nouvelle rôtissoire en inox est idéale pour la cuisson de dinde ou d'oie rôties par exemple, mais également de poitrine de bœuf ou de gigot d'agneau. Placé sur la grille à rôtir, le rôti, entouré d'air chaud de toutes parts, peut prendre une teinte brune uniforme sur toute sa surface. Le jus de viande s'écoule au fond de la rôtissoire en inox et peut ensuite être utilisé pour la sauce. Grâce aux robustes poignées de la rôtissoire en inox, vous pourrez transporter vos plats en toute sécurité, même les plus lourds. La grille est elle aussi dotée de poignées pour faciliter le prélèvement du rôti.

Les caches en silicone au niveau de la grille empêchent de faire des rayures dans le revêtement. Il est possible de faire cuire des légumes séparément dans la partie inférieure de la rôtissoire. Si vous souhaitez utiliser cet article le plus longtemps possible, lisez et respectez impérativement les consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien suivantes. Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec votre nouvelle rôtissoire en inox. Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Utilisation

Cette rôtissoire en inox est prévue pour être utilisée dans un four standard de 600 mm de largeur.

Les glissières des plaques ou grilles de cuisson doivent être espacées d'au moins 405 mm.

Cette rôtissoire en inox est conçue exclusivement pour une utilisation au four. La rôtissoire et la grille résistent à une chaleur maximum de +230 °C. N'utilisez pas l'article à des fins autres que celles mentionnées ici!

- Soyez prudent(e) lorsque vous manipulez la rôtissoire en inox! Utilisez toujours des maniques ou autres objets similaires. Il y a risque de brûlure!
- Le revêtement anti-adhésif haut de gamme empêche les aliments de coller ou de brûler

au fond de la rôtissoire. Afin de protéger le revêtement, n'utilisez pas d'objets pointus ou coupants lorsque vous utilisez la rôtissoire. Utilisez uniquement des spatules en bois ou en plastique alimentaire thermorésistant dans la rôtissoire en inox. Les ustensiles en métal raccourcissent la durée de vie de la rôtissoire en inox et peuvent en rayer la surface. Ne coupez pas non plus d'aliments à même la rôtissoire en inox.

- Évitez de surchauffer la rôtissoire en inox. Elle ne doit pas chauffer à vide. Le cas échéant, versez un peu d'eau dans la rôtissoire en inox.
- Au moment de servir, placez toujours la rôtissoire sur une surface plane, thermorésistante et insensible aux éventuelles projections.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez la rôtissoire en inox et la grille avant la première utilisation et à chaque fois que vous les utiliserez par la suite, avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle doux. Après le nettoyage, graissez ou huilez légèrement le revêtement anti-adhésif de la rôtissoire, p. ex. avec une goutte d'huile alimentaire.
- Après utilisation, nettoyez la rôtissoire en inox et la grille avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une éponge souple ou similaire. La rôtissoire en inox et la grille vont aussi au lave-vaisselle, mais nous recommandons de les laver à la main pour un nettoyage plus en douceur.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, de laine d'acier, de détergent en poudre ni de nettoyant pour four. N'utilisez aucun objet pointu ou coupant, même en cas de fortes salissures.
- Nettoyez la rôtissoire en inox et la grille si possible juste après utilisation, car les restes de nourriture se détachent plus facilement. Laissez suffisamment refroidir la rôtissoire en inox et la grille 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 douce ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez la rôtissoire en inox et la grille directement après le nettoyage.
- Rangez la rôtissoire en inox dans un endroit sec.

tento nový pekáč z ušlechtilé oceli s kvalitní nepřilnavou vrstvou snižuje ulpívání potravin a snadno se čistí. Díky své nadprůměrné velikosti se tento nový pekáč z ušlechtilé oceli obzvlášť dobře hodí na velké pečeně jako jsou např. krocen, husa nebo také hovězí prsa a jehněčí kýta. Rošt na pečení umožňuje cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně tak, aby se pečeně rovnoměrně z vnější strany opekla dozlatova. Štáva z masa se shromažďuje v pekáči z ušlechtilé oceli, takže ji můžete později dále zpracovávat. Díky stabilním uchům pekáče z ušlechtilé oceli v něm můžete bezpečně přenášet i těžké pokrmy. Rošt je také vybaven úchyty pro bezpečné vyjímání pečeně. Silikonové návleky na roštu zabrání poškrábání povrchové vrstvy pekáče.

Ve spodním dílu pekáče lze odděleně připravovat zeleninu.

Aby Vám tento výrobek dlouho sloužil k Vaší spokojenosti, přečtěte si a bezpodmínečně dodržujte následující pokyny k jeho používání, čištění a ošetřování. Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo

Použití

Tento pekáč z ušlechtilé oceli je vhodný k používání v troubě standardní velikosti, tedy s šířkou 600 mm.

Vzdálenost mezi kolejničkami na plechy na pečení nebo mřížku na pečení musí být minimálně 405 mm.

Pekáč z ušlechtilé oceli je vhodný výhradně k používání v troubě. Pekáč a rošt jsou žáruvzdor do +230 °C. Nepoužívejte je k jiným než určeným účelům!

- S pekáčem z ušlechtilé oceli manipulujte velmi opatrně! Používejte vždy chňapky apod. Hrozí nebezpečí popálení!
- Kvalitní nepřilnavý povrch zajistí, že se pokrm nebude usazovat ani připékat. Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při vaření ostré

ani špičaté předměty. Uvnitř pekáče z ušlechtilé oceli používejte výhradně kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu.

Kovové kuchyňské náčiní zkracuje životnost pekáče z ušlechtilé oceli a může poškrábát jeho povrch. Přímou v pekáči z ušlechtilé oceli také nic nekrájejte.

- Vyvarujte se přehřívání pekáče z ušlechtilé oceli. Nesmí se zahřívat, pokud je prázdný. Do pekáče z ušlechtilé oceli případně nalijte trochu vody.
- Při servírování postavte horký pekáč z ušlechtilé oceli vždy na rovnou, žáruvzdornou podložku, odolnou proti postříkání.

Čištění a ošetřování

- Pekáč z ušlechtilé oceli a rošt před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Potom nepřilnavý povrch pekáče lehce namažte nebo naolejujte, např. kapkou jedlého oleje.
- Po použití umyjte pekáč z ušlechtilé oceli a rošt horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou nebo podobným předmětem. Pekáč z ušlechtilé oceli a rošt jsou vhodné také do myčky, ale doporučujeme Vám šetrnější ruční umývání.
- K mytí nepoužívejte abrazivní prostředky, ocetovou vlnu, prostředky na mytí nádobí v prášku ani čističe na trouby. V žádném případě nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty, a to ani při silném znečištění.
- Pekáč z ušlechtilé oceli a rošt umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Než začnete pekáč z ušlechtilé oceli a rošt 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.
- Pekáč z ušlechtilé oceli a rošt ihned po umytí utřete do sucha.
- Pekáč z ušlechtilé oceli ukládejte v suchu.



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.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 667 304

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

Państwa nową brytfannę ze stali nierdzewnej wyposażono w wysokiej jakości powłokę antyadhezyjną, która minimalizuje przywieranie potraw i jest łatwa w czyszczeniu. Dzięki swoim ponadprzeciętnym rozmiarom brytfanna szczególnie dobrze nadaje się do przyrządzania dużych pieczeń, takich jak np. indyk, gęś, a także pierś wołowa czy udziec jagnięcy. Ruszt do pieczenia sprawia, że gorące powietrze opływa pieczeń, dzięki czemu jest ona równomiernie opiekana z zewnątrz. Soki z mięsa gromadzą się na dnie brytfanny i mogą później zostać przerobione na pyszny sos. Dzięki stabilnym uchwyty brytfanny można w niej bezpiecznie przenosić nawet ciężkie potrawy. Również ruszt do pieczenia wyposażono w uchwyty ułatwiające sprawne wyjmowanie pieczeni. Silikonowe nakładki na ruszcie pozwalają uniknąć zarysowania powłoki antyadhezyjnej. W dolnej części brytfanny można oddzielnie przyrządzać warzywa.

By móc dłużej cieszyć się tym produktem, warto przeczytać poniższe wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać. Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania nowej brytfanny ze stali nierdzewnej. Smacznego!

Zespół Tchibo

Użytkowanie

Brytfanna ze stali nierdzewnej nadaje się do użytku w standardowym piekarniku o szerokości 600 mm.

Odległość między prowadnicami blach/kratek do pieczenia musi przy tym wynosić co najmniej 405 mm.

Brytfanna ze stali nierdzewnej nadaje się wyłącznie do użytkowania w piekarniku. Brytfanna i ruszt są odporne na temperatury do +230°C. Nie wolno używać produktu w sposób niezgodny z przeznaczeniem!

- Z brytfanną ze stali nierdzewnej należy obchodzić się ostrożnie! Należy zawsze używać łapek do garnek itp. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!
- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że nic nie będzie przywierać do brytfanny ani się przypalać. W celu ochrony powłoki nie stosować podczas gotowania ostrych ani spiczastych

przedmiotów. W brytfannie ze stali nierdzewnej używać wyłącznie przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Metalowe przybory kuchenne skracają żywotność brytfanny ze stali nierdzewnej i mogą zarysować powierzchnię. Nie wolno kroić potraw bezpośrednio w brytfannie.

- Należy unikać przegrzania brytfanny ze stali nierdzewnej. Nie wolno jej nagrzewać, kiedy jest pusta. W razie potrzeby wlać wodę do brytfanny.
- Podczas serwowania potraw gorącą brytfannę ze stali nierdzewnej należy zawsze stawiać na równej, odpornej na wysokie temperatury i niewrażliwej na rozpryski podkładce.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć brytfannę ze stali nierdzewnej i ruszt w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie natłuścić lub naoliwić powłokę antyadhezyjną brytfanny np. kroplą oleju jadalnego.
- Po użyciu umyć brytfannę ze stali nierdzewnej oraz jej ruszt w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki itp. Brytfanna oraz ruszt nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak zaleca się zmywanie ręczne, które jest delikatniejsze.
- Do czyszczenia nie używać rysujących powierzchnię środków czyszczących, druciaków, proszków do mycia naczyń ani środków do czyszczenia piekarników. W żadnym wypadku nie używać ostrych ani spiczastych przedmiotów, także w przypadku silnych zabrudzeń.
- Brytfannę ze stali nierdzewnej i ruszt należy umyć w miarę możliwości bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest zmyć resztki potrawy. Przed umyciem należy odczekać, aż brytfanna ze stali nierdzewnej i ruszt 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.
- Wysuszyć brytfannę i ruszt bezpośrednio po umyciu.
- Brytfannę ze stali nierdzewnej należy przechowywać w suchym miejscu.

Váš nový pekáč z ušľachtilej ocele s kvalitnou antiadhéznou povrchovou vrstvou znižuje pripkanie pokrmov a dá sa jednoducho vyčistiť. Svojou nadmernou veľkosťou je váš nový pekáč obzvlášť dobre vhodný na pečenie veľkých kusov mäsa, ako sú napr. moriak, hus, ale aj hovädzie prsia alebo jahňacie stehno. Rošt umožňuje cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pečeného pokrmu, takže mäso bude zo všetkých strán rovnomerne upečené do hneda. Štava z mäsa sa zachytí v pekáči z ušľachtilej ocele a neskôr ju môžete spracovať do omáčky. Pomocou stabilných rúkoviek pekáča môžete bezpečne prenášať aj ťažké pokrmy. Rošt má tiež rukoväť na bezpečné vyberanie pečeného pokrmu.

Silikónové návleky na rošte zabránia poškrabaniu povrchovej vrstvy. V spodnej časti pekáča môžete osobitne pripravovať zeleninu.

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

Želáme vám veľa radosť z vašim novým pekáčom z ušľachtilej ocele a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

Používanie

Pekáč z ušľachtilej ocele je vhodný na používanie v štandardných rúrach na pečenie so šírkou 600 mm. Vzdialenosť medzi držiakmi plechov alebo roštov na pečenie musí byť minimálne 405 mm.

Pekáč z ušľachtilej ocele je vhodný výlučne na používanie v rúre na pečenie. Pekáč a rošt odolávajú teplotám do +230 °C. Výrobok nepoužívajte na iné účely!

- S pekáčom manipulujte opatrne! Vždy používajte chňapky a pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Kvalitná antiadhézná vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo nepripáľilo. Na ochranu nepríľnavej povrchovej vrstvy nepoužívajte pri pečení žiadne ostré alebo špicaté predmety. V pekáči používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu.

Kuchynské náčinie z kovu skracuje životnosť pekáča a môže rozškrabať jeho povrch. Priamo v pekáči z ušľachtilej ocele tiež nikdy nič nekrájajte.

- Zabráňte prehriatiu pekáča. Nesmie sa zohrievať v prázdnom stave. Príp. do pekáča nalejte trochu vody.
- Pri podávaní jedál postavte pekáč vždy na rovnú, teplovzdornú podložku necitlivú voči striekancom.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití pekáč a rošt umyte horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Potom antiadhéznou vrstvu pekáča mierne namastite alebo naolejujte, napr. kvapkou jedlého oleja.
- Pekáč z ušľachtilej ocele a rošt po každom použití umyte horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou a pod. Pekáč a rošt sú vhodné aj do umývačky riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, oceľovú drôtenku, práškové čistiace prípravky ani prostriedky na čistenie rúr na pečenie. V žiadnom prípade nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety, ani pri intenzívnom znečistení.
- Pekáč a rošt vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte pekáč a rošt úplne vychladnúť.
- Pred čistením nechajte nepoddajné alebo pripečené zvyšky jedla odmočiť. Následne sa budú dať ľahko odstrániť mäkkou hubkou alebo kefkou s mäkkými, flexibilnými štetinami.
- Pekáč a rošt osušte ihneď po umytí.
- Pekáč uschovajte na suchom mieste.

hu Kedves Vásárlónk!

Új, nemesacél pecsenyesütője kiváló minőségű tapadásmentes bevonattal rendelkezik, amely megakadályozza, hogy az étel letapadjon az aljára és könnyen tisztítható.

A nemesacél pecsenyesütő átlag feletti méretének köszönhetően különösen alkalmas nagy sülttekhez, pl. pulykához, libához, marhaszegyhez vagy báránycombhoz is.

A rács lehetővé teszi a forró levegő áramlását a sült körül, így a sült kívülről egyenletesen barna lesz. A húslé összegyűlik a pecsenyesütő aljában, amelyet szószhoz használhat fel.

A nemesacél pecsenyesütő stabil fogantyúinak köszönhetően biztonságosan szállíthatja a nehéz fogásokat is. A rácsra is vannak fogantyúk, hogy biztonságosan ki tudja venni a sültet.

A rácsra lévő szilikon ráhúzzható burkolatok megakadályozzák a bevonat karcolódását.

A sütőedény alsó részében zöldségeket készíthet el külön.

Olvassa el és tartsa be mindenképp a következő használati, tisztítási és ápolási tanácsokat, hogy hosszú ideig használni tudja a terméket. Reméljük, öröme telik a pecsenyesütő használatában, és jó évtávyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Használat

A nemesacél pecsenyesütő szokásos, 600 mm szélességű standard sütőben használható.

A tepsik vagy a sütőrácsok rögzítőnyílásai közötti távolságnak legalább 405 mm-nek kell lennie.

A nemesacél pecsenyesütő kizárólag sütőben való használatra alkalmas. A pecsenyesütő és a rács +230 °C-ig használható a sütőben. Csak a rendeltetésnek megfelelően használja a terméket!

- Óvatosan bánjon a nemesacél pecsenyesütővel! Mindig használjon edényfogót vagy hasonlót. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- A kiváló minőségű tapadásmentes bevonatnak köszönhetően az étel nem ragad le a termék aljára, és nem ég le. A bevonat épsége érdekében főzés közben ne használjon éles vagy

hegyes eszközöket. A nemesacél pecsenyesütőben csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon.

Fém konyhai segédeszközök megkarcolják az edény felületét és csökkentik az élettartalmát. Közvetlenül a pecsenyesütőben ne vágjon fel élelmiszert.

- Kerülje a termék túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni. Ha szükséges, öntsön egy kevés vizet a nemesacél pecsenyesütőbe.
- A forró pecsenyesütőt a tároláshoz mindig egyenes, hő- és fröccsenésálló alátétre helyezze.

Tisztítás és ápolás

- Tisztítsa meg a pecsenyesütőt és a rácsot az első használat előtt és minden további használat után forró vízzel és kímélő mosogatószerrel. Ezt követően olajozza vagy zsírozza be kissé a sütő tapadásmentes bevonatát, például egy pár csepp étolajjal.
- A használat után tisztítsa meg a nemesacél pecsenyesütőt és a rácsot forró vízzel, mosogatószerrel és egy puha szivaccsal vagy hasonlóval. A nemesacél pecsenyesütő és a rács is tisztítható mosogatógépben, azonban a kímélőbb kézi mosogatást javasoljuk.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószert, acéldörzsít, szemcsés tisztítószert vagy sütőtisztítót. Ne használjon éles vagy hegyes eszközt, még makacs szennyeződés esetén se.
- A pecsenyesütőt és a rácsot lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. Tisztítás előtt hagyja a pecsenyesütőt és a rácsot 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 pecsenyesütőt és a rácsot szárazra, így nem lesz foltos.
- A nemesacél pecsenyesütőt száraz helyen tárolja.

Yüksek kaliteli yapışmaz kaplamaya sahip yeni paslanmaz çelik kızartma tencereniz, yemeklerin yapışmasını önler ve temizlemesi kolaydır. Ortalama üstü boyutları sayesinde yeni çelik tencereniz; özellikle hindi, ördek, inek göğüşü veya koyun butu gibi büyük parçaları kızartmak için uygundur.

Rostosu, sıcak havanın dolaşarak dış kısmın eşit derecede kızarmasını sağlar. Etin suyu çelik tencerede birikir ve devamında sos için kullanılabilir. Çelik tencerenin sağlam tutacakları sayesinde ağır yiyecekleri de güvenle taşıyabilirsiniz. Rostoda gıdayı güvenli biçimde çıkarmak için tutacıklara sahiptir. Rostodaki silikon katman, kaplamada çizik oluşmasını önler. Tencerenin alt kısmında ayrı olarak sebze hazırlanabilir.

Ürünü uzunca süre kullanılabilmemiz için mutlaka aşağıdaki kullanım, temizlik ve bakım bilgilerine dikkat edin.

Yeni çelik tencerenizi güle güle kullanın ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım

Çelik tencere aynı zamanda 600 mm'lik genişlik ve yüksekliğe sahip bir fırında kullanım için uygundur.

Fırın tepsileri veya ızgaraları arasında en az 405 mm'lik bir mesafe olmalıdır.

Paslanmaz çelik kızartma tenceresi sadece fırında kullanım için uygundur. Tencere ve ızgara teli +230°C'ye kadar dayanıklıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!

- Çelik tencereyi dikkatli kullanın! Daima bez vb. kullanın. Yanma tehlikesi oluşur!
- Yüksek değerli yapışmaz kaplama, malzemenin yapışmamasını veya yanmamasını sağlamaktır. Kaplamayı korumak için yemek pişirirken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Pişirme esnasında paslanmaz çelik kalıbın içinde sadece ahşap veya ısıya dayanıklı plastik gereçler kullanın.

Metal mutfak gereçleri, ürünün ömrünü azaltır ve yüzeyi çizebilir. Direkt çelik tencerenin içeriğinde de kesmeyin.

- Çelik tencerenin aşırı ısınmasını önleyin. Boşken ısıtılmamalıdır. Gerekirse çelik tencerenin içerisine bir miktar su ekleyin.
- Sıcak çelik tencereyi servis için daima düz, sıcaklığa dayanıklı ve sıçramalara karşı hassas olmayan bir zemine yerleştirin.

Temizleme ve bakım

- Çelik tencereyi ve ızgara telini ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve hassas bir bulaşık deterjanı ile yıkayın. Ardından kızartma tenceresinin yapışmaz kaplamasını, örn. bir damla sıvı yağ ile hafifçe yağlayın.
- Çelik tencereyi ve rostoyu kullanım sonrası sıcak su, deterjan ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin. Çelik tencere ve rostopu bulaşık makinesinde yıkanabilir; ancak daha özenli olan el ile yıkamanızı tavsiye ediyoruz.
- Temizleme için aşındırıcı, çelik yün, toz bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi kullanmayın. Çok aşırı kirlenmiş bile olsa asla sivri uçlu veya keskin kenarlı nesneler kullanmayın.
- Çelik tencereyi ve ızgara telini mümkünse kullanımdan hemen sonra temizleyin, böylece yemek artıkları kolayca çıkarılabilir. Çelik tencereyi ve ızgara telini temizlemeden yeterince soğumaya bırakın.
- Sert artıkları ve yanıkları temizlik öncesi yumuşatın. Böylece bu artıkları yumuşak bir sünger veya esnek ve yumuşak tüylü bulaşık fırçası ile kolayca temizleyebilirsiniz.
- Çelik tencereyi ve ızgara telini duruladıktan hemen sonra kurulaştırın.
- Çelik tencereyi kuru bir yerde muhafaza edin.