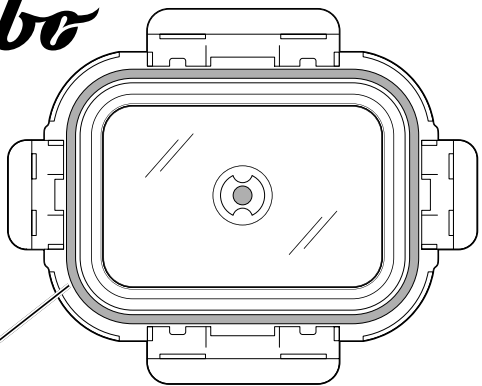
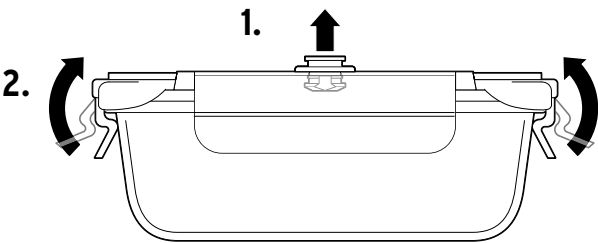




Dichtung  
Seal  
Joint  
Conta

Clip-Verschlüsse öffnen  
Open clip fasteners  
Ouvrir les fermetures clip  
Klips kilitleri açın

Stopfen leicht hochziehen (nicht herausziehen!)  
Pull the stopper up slightly (do not pull it out!)  
Tirer un peu le bouchon vers le haut (ne pas le retirer!)  
Tıpaları hafifçe yukarı çekin (dışarı çekmeyin!)



Artikelnummer | Product number  
Référence | Ürün numarası:  
650 309



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)  
[www.tchibo.de/instructions](http://www.tchibo.de/instructions)  
[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)  
[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de) • [www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch) • [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)

## Glas-Auflaufformen mit Deckel

**(de)** Produktinformation

### Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihren neuen Glas-Auflaufformen können Sie Lebensmittel garen, aufwärmen, frischhalten und einfrieren, aber auch transportieren und servieren. Mit den dazugehörigen Deckeln sind Ihre Lebensmittel luftdicht und auslaufsicher verpackt. Lesen Sie aufmerksam die nachfolgenden Hinweise, damit Sie lange Freude an Ihren neuen Glas-Auflaufformen haben.

#### Ihr Tchibo Team

## Glass casserole dishes with lids

**(en)** Product information

### Dear Customer

You can use your new glass casserole dishes to cook, heat up, store and freeze food, as well as transport and serve it. The lids keep your food stored airtight and make the dishes leak-proof. Read the following information carefully so that you can enjoy your new glass casserole dishes for a long time.

#### Your Tchibo Team

## Plats à gratin en verre avec couvercle

**(fr)** Fiche produit

### Chère cliente, cher client!

Vos nouveaux plats à gratin en verre, de deux tailles différentes, vous permettent de cuire, réchauffer, conserver ou congeler des aliments, mais aussi de les transporter et de les servir. Grâce à leurs couvercles individuels, vos aliments seront bien emballés et à l'abri de l'air. Pour profiter de vos plats à gratin en verre le plus longtemps possible, lisez attentivement les instructions suivantes.

#### L'équipe Tchibo

## Kapaklı cam fırın kalıpları

**(tr)** Ürün bilgisi

### Değerli Müşterimiz!

Yeni cam fırın kalıplarınız ile yemek pişirebilir, ısıtabilir, taze tutabilir ve yiyecekleri dondurabilir, aynı zamanda taşıyabilir ve servis yapabilirsiniz. Birlikte bulunan kapaklarla, yiyecekleriniz hava geçirmez ve sızdırmazdır. Yeni cam fırın kalıplarınız ile uzun süre tadını çıkarabilmeniz için aşağıdaki notları dikkatlice okuyun.

#### Tchibo Ekibiniz

#### Wichtige Hinweise

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und alle Folien.
- Die Glas-Auflaufformen eignen sich sowohl zum Garen und Erhitzen als auch zum Transportieren und Einfrieren von Speisen. Sie sind - ohne Deckel - für den Gebrauch im Backofen und in der Mikrowelle sowie - mit Deckel - im Kühlschrank und im Gefriergerät geeignet.
- Die **Glas-Formen** sind temperaturbeständig von -20 °C bis +220 °C. Die **Deckel** sind temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C.
- Die Glas-Auflaufformen sind für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet. Frieren Sie jedoch keine Flüssigkeiten ein. Durch die Ausdehnung der Flüssigkeit kann das Glas zerbrechen.
- Verwenden Sie die Glas-Auflaufformen beim Erhitzen im Backofen und in der Mikrowelle immer **ohne Deckel**. Lassen Sie die Glas-Auflaufformen und die Speisen abkühlen, bevor Sie die Deckel aufsetzen.
- Stellen Sie die Glas-Auflaufformen nicht in offene Flammen, auf heiße Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
- Wenn Sie in den Glas-Auflaufformen Lebensmittel erhitzen bzw. kochen, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Wenn Sie die Glas-Auflaufformen aus dem Ofen holen, halten Sie sie gut fest, damit sie Ihnen nicht aus den Händen rutschen.
- Die heißen Glas-Auflaufformen dürfen nicht schockartig abgekühlt werden, da dann das Glas brechen kann. Es besteht Verletzungsgefahr! Stellen Sie die heißen Glas-Auflaufformen z.B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage.
- Stellen Sie die heißen Glas-Auflaufformen immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Glas-Auflaufformen.
- Wenn die Glas-Auflaufformen Sprünge oder ähnliche Schäden aufweisen, verwenden Sie sie auf keinen Fall weiter. Es besteht Bruch- und damit Verletzungsgefahr!
- Reinigen Sie die Glas-Auflaufformen und Deckel vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten, spitzen Gegenstände oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie alle Teile anschließend gut ab. Die Glas-Auflaufformen und Deckel sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie die Deckel nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie die Dichtungen und Silikon-Stopfen aus den Deckeln heraus. Lassen Sie die Deckel und die Dichtungen vollständig trocknen, bevor Sie die Dichtungen und Silikon-Stopfen wieder einsetzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung und der Silikon-Stopfen jeweils korrekt in den Deckeln eingesetzt sind, bevor Sie die Deckel aufsetzen.
- Bei fest verschlossenem Deckel kann sich in der Glas-Auflaufform ein Unterdruck bilden. Damit sich der Deckel problemlos abnehmen lässt:
  - Ziehen Sie leicht am Silikon-Stopfen, sodass Luft einströmen kann (ziehen Sie den Stopfen jedoch nicht komplett heraus!).
  - Öffnen Sie die Clip-Verschlüsse und heben Sie den Deckel ab.
- Die Dichtungen und Silikon-Stopfen können sich aus den Deckeln lösen. Setzen Sie sie einfach wieder ein und verwenden Sie die Deckel wie gewohnt.
- Durch Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe (z.B. Karotten) kann es zu Verfärbungen an den Kunststoff-Teilen der Deckel kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Deckel.
- Bewahren Sie die leeren Glas-Auflaufformen immer geöffnet auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.

#### Important information

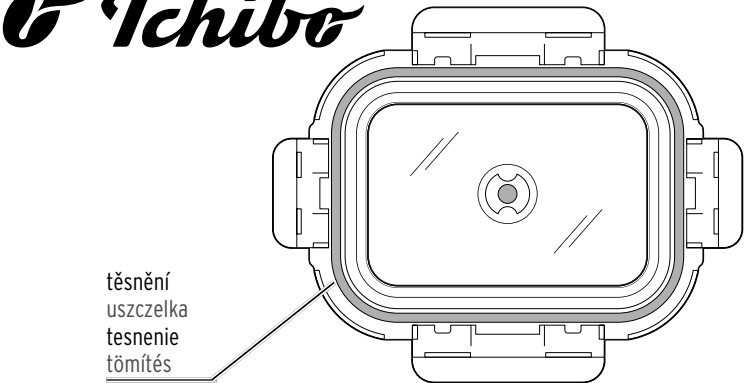
- Remove all packaging materials and films before using for the first time.
- The glass casserole dishes are suitable for heating and cooking food, as well as transporting and freezing it. Without the lids, the dishes are suitable for use in the oven and microwave, and with the lids, they are suitable for use in the fridge and freezer.
- The **glass dishes** can be used at temperatures from -20 °C to +220 °C. The **lids** can be used at temperatures from -20 °C to +80 °C.
- The glass casserole dishes are suitable for use in the freezer. However, do not freeze any liquids in them. Expanding liquid could cause the glass to break.
- When heating the glass casserole dishes in the oven or microwave, be sure to do so **without the lid**. Let the glass casserole dishes and food cool down before putting on the lids.
- Do not place the glass casserole dishes over open flames, on a hot stove, on the base of an oven or on any other sources of heat.
- If you are using the glass casserole dishes to heat or cook food, ensure that you wear oven gloves or other protection before touching the dishes. There is a risk of burns!
- When removing the glass casserole dishes from the oven, take hold of them firmly so that they cannot slip out of your hands.
- The hot glass casserole dishes must not be cooled suddenly as this can cause the glass to break. There is a risk of injury! Never place the hot glass casserole dishes on a cold or wet surface.
- Always place the hot glass casserole dishes on a suitable, heat-resistant surface.
- Set the glass casserole dishes down gently.
- If the glass casserole dishes develop cracks or show similar signs of damage, be sure to refrain from using them. They are at risk of breaking and and therefore of causing injury!
- Clean the glass casserole dishes and lids with hot water and a few drops of washing-up liquid before using them for the first time and after each use. Do not use any caustic products, hard brushes, sharp implements or abrasive sponges for cleaning. Dry all parts thoroughly afterwards. The glass casserole dishes and lids are also dishwasher-safe. Never place the lids directly above heating elements.
- To clean the lids thoroughly, remove the seals and silicone stoppers from the lids. Let the lids and seals dry completely before reinserting the seals and silicone stoppers.
- Make sure that the seals and silicone stoppers are correctly fitted in the lids before putting the lids onto the dishes.
- If the lid on a casserole dish is tightly closed, a vacuum may form inside the dish. If this occurs, proceed as follows to be able to remove the lid easily:
  - Pull gently on the silicone stopper to allow air to flow in (do not pull the stopper all the way out!).
  - Open the clip fasteners and lift off the lid.
- The seals and silicone stoppers may come loose from the lids. Simply reinsert them and continue using the lids as usual.
- Food with intense colours (e.g. carrots) may discolour the plastic parts of the lids. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the lids.
- Always store the empty glass casserole dishes in an open state to prevent mould growth.

#### Remarques importantes

- Retirez soigneusement tous les films et matériaux d'emballage avant la première utilisation.
- Les plats à grtin en verre conviennent aussi bien pour cuire et réchauffer des aliments que pour les transporter et les congeler. Sans leurs couvercles, vous pouvez les utiliser au four et au micro-ondes, ainsi qu'au réfrigérateur et au congélateur munis de leurs couvercles.
- Les **plats à gratin en verre** résistent à une température de -20 °C à +220 °C. Les **couvercles** résistent à une température de -20 °C à +80 °C.
- Les plats à gratin en verre conviennent à une utilisation au congélateur. Ne faites toutefois pas geler de liquides dans les plats. Le verre pourrait se briser en raison de l'expansion du liquide causée par le refroidissement.
- Utilisez toujours les plats à gratin en verre **sans les couvercles** pour réchauffer des aliments au four ou au micro-ondes. Laissez les plats à gratin en verre et les aliments refroidir avant de les fermer avec les couvercles.
- Ne placez pas les plats à gratin en verre sur des flammes ouvertes, des foyers chauds, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans les plats en verre, utilisez toujours des gants de cuisine ou un accessoire similaire pour manipuler les plats. Il y a risque de brûlure!
- Lorsque vous sortez les plats à gratin en verre du four, tenez-les fermement afin qu'ils ne vous glissent pas des mains.
- Lorsque les plats à gratin en verre sont chauds, ne les faites pas refroidir de manière brutale car le verre pourrait se briser. Il y a risque de blessure! Ne posez jamais les plats à gratin en verre encore chauds sur une surface froide ou humide.
- Posez toujours les plats à gratin en verre chauds sur une surface appropriée résistante à la chaleur.
- Evitez tout choc violent contre les plats à gratin en verre.
- Si les plats à gratin en verre présentent des fissures ou des dommages similaires, cessez de les utiliser. Ils pourraient se briser et provoquer des blessures!
- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez les plats à gratin en verre et les couvercles à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif, de brosse dure, d'objet pointu ou d'éponge récurante. Ensuite, essuyez bien toutes les pièces. Les plats à gratin en verre et les couvercles peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle. Ne mettez pas les couvercles directement au-dessus des résistances chauffantes.
- Pour un nettoyage plus en profondeur, retirez les joints et bouchons en silicone des couvercles. Laissez les couvercles et les joints sécher complètement avant de remettre les joints et bouchons en silicone en place.
- Avant de fermer les plats avec les couvercles, vérifiez que le joint et le bouchon en silicone sont correctement insérés dans les couvercles.
- Si le couvercle est solidement fermé, un vide peut se former dans le plat à gratin en verre. Afin de retirer facilement le couvercle:
  - Tirez légèrement le bouchon en silicone de manière à ce que l'air puisse entrer (mais ne retirez pas entièrement le bouchon!)
  - Ouvrez les fermetures clip et enlevez le couvercle.
- Il peut arriver que les joints et bouchons en silicone se détachent des couvercles. Remettez-les simplement en place et utilisez les couvercles normalement.
- Les aliments fortement colorés comme les carottes peuvent déteindre au niveau des parties en plastique. Ces taches ne sont pas nocives et ne nuisent pas à la qualité ou aux fonctions des couvercles.
- Rangez les plats à gratin vides sans les fermer pour éviter les moisissures.

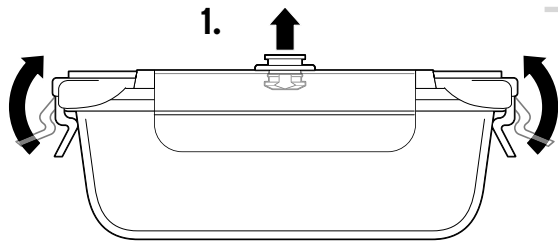
#### Önemli bilgiler

- İlk kullanımdan önce tüm ambalaj malzemelerini ve tüm folyoları çıkarın.
- Cam fırın kalıpları yemek pişirmek ve ısıtmak için olduğu kadar bulaşıkları taşımak ve dondurmak için de uygundur. Cam fırın kalıpları - kapaksız - fırında ve mikrodalgada ve - kapaklı - buzdolabında ve dondurucuda kullanım için uygundur.
- Cam kaseler** -20 °C'den+220 °C'ye kadar sıcaklıklara dayanıklıdır. **Kapaklar** -20 °C'den+80 °C'ye kadar sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Cam fırın kalıpları, dip frizde kullanım için uygundur. Ancak içine sıvılar doldurmayın. Sıvının genleşmesi nedeniyle cam kırılabilir.
- Cam fırın kalıbını her zaman fırında ve mikrodalgada ısıtırken kapaksız kullanın. Kapağını kapatmadan önce cam fırın kalıbının ve yiyeceklerin soğumasını bekleyin.
- Cam fırın kalıplarını hiçbir şekilde açık ateşle, sıcak ocakla, fırının alt tabakasıyla ya da diğer ısı kaynaklarıyla temas ettirmeyin.
- Cam fırın kalıplarında yiyecek ısıttığınızda veya pişirdiğinizde, bunları sadece bir fırın eldiveni vb. ile tutun. Yanma tehlikesi vardır!
- Cam fırın kalıplarını fırından çıkarırken elinizden kaymaması için sıkıca tutun.
- Sıcak cam fırın kalıpları ani sıcaklık değişikliklerine maruz bırakılmamalıdır, aksi takdirde cam kırılabilir. Yaralanma tehlikesi meydana gelir! Sıcak cam fırın kalıplarını örn. asla soğuk veya ıslak altlıklar üzerine koymayın.
- Sıcak cam fırın kalıbını her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Cam fırın kalıplarını sert darbelerden önleyin.
- Cam fırın kalıplarında çatlak veya benzeri hasarlar varsa, bunları hiçbir koşulda kullanmayın. Aksi halde kırılma ve buna bağlı olarak yaralanma tehlikesi oluşur!
- Cam fırın kalıbını ve kapağını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Keskin temizleme maddeleri ve sert fırçalar, sivri gereçler veya ovma süngerleri kullanmayın. Ardından tüm parçaları iyice kurulayın. Cam fırın kalıpları ve kapağı bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Ancak kapakları doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Kapsamlı temizlik için contaları ve silikon tapaları kapaklardan çıkarın. Contaları ve silikon tapaları tekrar takmadan önce kapakların ve contaların tamamen kurumasını bekleyin.
- Kapakları yerleştirmeden önce conta ve silikon tapaların kapaklara doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Sıkıca kapalı bir kapakla, cam fırın kalıbında negatif bir basınç oluşabilir. Kapağın problemsiz bir şekilde açılabilmesi için:
  - Hava çıkabilmesi için silikon tapadan hafifçe çekin (ancak tapayı tamamen çıkarmayın!).
  - Klips kilitlerini açın ve kapağı kaldırın.
- Contalar ve silikon tapalar kapaktan çıkabilir. Bunları tekrar takın ve kapağı alışılmış şekilde kullanın.
- Kendi rengi yoğun gıdalarda (örn. havuç) kapağın plastik parçalarında boyanmalar meydana gelebilir. Bu lekeler sağlıklı zararlı olmayıp, kapağın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- Küf oluşumunu önlemek için boş olan cam fırın kalıplarını daima açık şekilde muhafaza edin.



otevření uzavíracích svorek  
otvorový zamknutí na klips  
otvorté klipové uzávěry  
csatos zárak felnyitása

špunt zlehka povytáhnout (ne zcela vytáhnout!)  
lekko wysunąć korek (nie wyciągać go całkowicie!)  
zátku zľahka ťahajte nahor (nevytiahnite úplne!)  
kissé húzza fel a dugót (de ne húzza ki!)



Číslo výrobku | Numer artykułu  
Číslo výrobku | Cikkszám:  
650 309

[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)  
[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)  
[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)  
[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz) • [www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl) • [www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk) • [www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu)

## Skleněné zapékačí formy s víky

**(cs)** Informace o výrobku

### Vážení zákazníci,

ve Vašich nových skleněných zapékačích formách můžete vařit, ohřívat, uchovávat, zmrazovat a také přepravovat a servírovat potraviny. S dodávanými víky budou Vaše potraviny zabaleny vzduchotěsně a vodotěsně. Pozorně si přečtěte následující pokyny, abyste měli ze skleněných zapékačích forem dlouhou radost.

### Váš tým Tchibo

| Důležité pokyny                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>i</b> Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a všechny fólie.</p> |

• Skleněné zapékačí formy se hodí nejen pro přípravu a ohřívání, ale také pro přepravu a zmrazování pokrmů. Je možné je používat - bez víka - v klasické troubě i mikrovlnné troubě a také - s víkem - v lednici a mrazničce.

• **Skleněné zapékačí formy** odolávají teplotám od -20 °C do +220 °C.

**Víka** odolávají teplotám od -20 °C do +80 °C.

• Skleněné zapékačí formy jsou vhodné k používání v mrazicích přístrojích. Nezmrazujte ale žádné tekutiny. Rozpínáním tekutiny se sklo může rozbít.

• Při ohřívání v klasické a mikrovlnné troubě používejte skleněné zapékačí formy vždy **bez vík**. Než budete skleněné zapékačí formy zakrývat víkem, nechte je a pokrmy vychladnout.

• Skleněné zapékačí formy nepokládejte do otevřeného ohně, na horké plotýnky sporáku, na dno trouby ani na jiné zdroje tepla.

• Když budete ve skleněných zapékačích formách ohřívat nebo vařit potraviny, dotýkejte se jich pouze v kuchyňských rukavicích apod. Hrozí nebezpečí popálení!

• Pokud chcete skleněné zapékačí formy vytáhnout z trouby, dobře je uchopte, aby Vám nemohly vyklouznout z rukou.

• Horké skleněné zapékačí formy nesmíte chladit šokem, protože sklo by mohlo prasknout. Hrozí nebezpečí poranění! Horké zapékačí formy např. nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad.

• Skleněné zapékačí formy pokládejte vždy na vhodnou, žáruvzdornou podložku.

• Skleněné zapékačí formy chraňte před silnými nárazy.

• Jestliže skleněné zapékačí formy vykazují praskliny nebo podobné škody, v žádném případě je dále nepoužívejte. Hrozí nebezpečí rozbití a tím i poranění!

• Před prvním použitím skleněných zapékačích forem a vík je vyčistíte a po každém použití je opláchněte horkou vodou a trochuj mycího prostředku. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče, špičaté předměty nebo abrazivní houbičky. Potom všechny díly dobře osušte. Skleněné zapékačí formy a víka jsou vhodné také do myčky. Víka neumísťujte přímo nad topné tyče myčky.

• Chcete-li dosáhnout důkladného vyčištění, vyjměte z vík těsnění a silikonové špunty. Víka a těsnění nechte řádně oschnout a teprve poté těsnění a špunty znovu nasadte.

• Před nasazením vík se přesvědčte, že je v nich těsnění a silikonové špunty správně usazené.

• Při pevně uzavřeném víku se může ve skleněné zapékačí formě tvořit podtlak. K bezproblémovému sejmutí víka dbejte následujících pokynů:

- Zlehka povytáhněte silikonový špunt tak, aby dovnitř mohl proudit vzduch (silikonový špunt ale nevytahujte celý!).
- Otevřete uzavírací svorky a sejměte víko.

• Těsnění a silikonové špunty se mohou z vík uvolnit. Stačí je pouze znovu nasadit a víka použít opět jako obvykle.

• Potraviny s intenzivní vlastní barvou (např. mrkve) mohou způsobit zabarvení plastových dílů. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formy.

• Prázdné skleněné zapékačí formy ukládejte otevřené, aby se zabránilo tvorbě plísně.

## Szklane formy do zapiekania z pokrywką

**(pl)** Informacja o produkcie

### Drodzy Klienci!

Państwa nowe szklane formy do zapiekania umożliwiają przyrządzanie, podgrzewanie, przechowywanie i zamrażanie żywności, a także przenoszenie i serwowanie potraw. Dołączone w komplecie pokrywki zapewniają szczelne zapakowanie żywności w formach.

Należy uważnie przeczytać poniższe wskazówki, aby móc dłużej cieszyć się z użytkowania szklanych form do zapiekania.

### Zespół Tchibo

| Ważne wskazówki                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>i</b> Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały opakowaniowe oraz wszystkie folie.</p> |

• Szklane formy do zapiekania nadają się zarówno do przyrządzania i podgrzewania potraw, jak i do ich transportu oraz zamrażania. Formy bez pokrywki nadają się do użytku zarówno w piekarniku, jak i w kuchence mikrofalowej, a z pokrywką - do użytku w lodówce i zamrażarce.

• **Szklane miski** są odporne na temperatury z zakresu od -20°C do +220°C.

**Pokrywki** są odporne na temperatury z zakresu od -20°C do +80°C.

• Szklane formy do zapiekania nadają się do użytku w zamrażarce. Nie zamrażać w nich cieczy. Wskutek rozprężenia zamrożonej cieczy może dojść do pęknięcia szklanego naczynia.

• Przy podgrzewaniu potraw w piekarniku lub kuchence mikrofalowej szklane formy do zapiekania powinny być używane zawsze **bez pokrywki**. Przed nałożeniem pokrywek należy zaczekać, aż szklane formy oraz zawarte w nich potrawy ostygną.

• Nie wolno wystawiać szklanych form do zapiekania na działanie otwartego ognia, stawiać na gorących płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.

• Jeśli w szklanych formach do zapiekania podgrzewana lub gotowana jest żywność, należy je chwytac tylko przez rękawicę kuchenną itp. Istnieje ryzyko poparzenia!

• Gdy szklane formy do zapiekania wyjmowane są z piekarnika, należy je stabilnie trzymać, tak aby nie wyslizgnęły się z rąk.

• Gorące formy do zapiekania nie mogą być gwałtownie schładzane, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła. Istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia! Nigdy nie stawiać gorących form np. na zimnym lub mokrym podłożu.

• Gorące formy do zapiekania należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.

• Nie uderzać szklanymi formami o twarde powierzchnie.

• W żadnym wypadku nie wolno używać szklanych form do zapiekania, jeżeli szkło jest pęknięte lub w inny sposób uszkodzone. Istnieje niebezpieczeństwo rozbitcia i skaleczenia!

• Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć szklane formy do zapiekania i pokrywki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy używać ostrych środków czyszczących ani twardych szczotek, spiczastych przedmiotów lub szorujących gąbek. Następnie dobrze osuszyć wszystkie elementy. Formy oraz pokrywki nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń. Należy przy tym pamiętać, aby nie układać pokrywek bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

• W celu dokładnego wyczyszczenia należy wyjąć uszczelki i silikonowe korki z pokrywek. Przed ponownym założeniem uszczelek i silikonowych korków należy odczekać, aż pokrywki oraz uszczelki całkowicie wyschną.

• Przed założeniem pokrywek należy upewnić się, że silikonowe uszczelki i korki są prawidłowo umieszczone w pokrywkach.

• W zamkniętej formie do zapiekania może tworzyć się podciśnienie. Aby bez problemów zdjąć pokrywkę należy:

- Wysunąć delikatnie silikonowy korek, tak aby powietrze mogło dostać się do naczynia (nie wyciągać jednak korka całkowicie!).
- Otworzyć zamknięcia na klipsy i podnieść pokrywkę.

• Może się zdarzyć, że uszczelki i silikonowe korki samoczynnie odłączą się od pokrywek. Wystarczy je ponownie założyć i używać pokrywek jak zwykle.

• Produkty spożywcze o intensywnej barwie własnej (np. marchew) mogą spowodować zafarbowanie plastikowych elementów pokrywki. Nie jest to jednak ani szkodliwe dla zdrowia, ani nie wpływa negatywnie na jakość lub funkcjonalność pokrywki.

• Puste formy do zapiekania należy przechowywać z otwartą pokrywką, aby uniknąć tworzenia się pleśni.

### Vážení zákazníci!

Vo vašich nových skleněných zapekačích formách můžete tepelne upravovať, ohrievať, uchovávať a zmrazovať, ale aj prenášať a servírovať potraviny.

S príslušným vekom budú vaše potraviny vzduchotesne uzatvorené a zabezpečené proti vytečeniu.

Pozorne si prečítajte nasledujúce upozornenia, aby ste mali dlho radosť z vašich nových sklenených zapekačích foriem.

### Váš tím Tchibo

| Dôležité upozornenia                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>i</b> Pred použitím odstráňte všetok obalový materiál a všetky fólie.</p> |

• Sklenené zapekacie formy sú vhodné na varenie a zohrievanie, ako aj na prenášanie a zmrazovanie jedál. Sú vhodné - bez veka - na použitie v rúre na pečenie a v mikrovlnnej rúre, ako aj - s vekom - v chladničke a mrazničke.

• **Sklenené zapekacie formy** sú odolné proti teplotám od -20 °C do +220 °C.

**Veká** sú odolné proti teplotám od -20 °C až do +80 °C.

• Sklenené zapekacie formy sú vhodné na použitie v mrazničkách. Nezmrazujte v nich ale tekutiny. Rozpätím tekutiny sa môže rozbiť sklo.

• Sklenené zapekacie formy používajte pri zohrievaní v rúre na pečenie a v mikrovlnnej rúre vždy **bez veka**. Pred nasadením veka nechajte formy a pokrmy vychladnúť.

• Sklenené zapekacie formy nedávajte do otvoreného plameňa, na sporáky, na dno rúry alebo na iné tepelné zdroje.

• Sklenené zapekacie formy, v ktorých zohrievate, resp. varíte potraviny, chytajte iba kuchynskými chňapkami a pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

• Pri vyberaní foriem z rúry ich držte dostatočne pevne, aby sa vám nevyšmykli z rúk.

• Horúce formy sa nesmú prudko ochladzovať, pretože môže dôjsť k prasknutiu skla. Hrozí nebezpečenstvo poranenia! Nikdy neukladajte horúce sklenené zapekacie formy napr. na studené alebo mokré podklady.

• Horúce sklenené zapekacie formy položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.

• Sklenené zapekacie formy chraňte pred tvrdými nárazmi.

• Ak sklenené zapekacie formy vykazujú praskliny alebo podobné škody, v žiadnom prípade ich ďalej nepoužívajte. Hrozí nebezpečenstvo rozbitia, a teda poranenia!

• Pred prvým a po každom ďalšom použití vyčistíte sklenené zapekacie formy a veká horúcou vodou a trochuj prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani tvrdé kefy, ostré predmety alebo drsné špongie. Následne všetky diely dôkladne osušte. Sklenené zapekacie formy a veká sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte však ich veká priamo nad vyhrievacie tyče.

• Na dôkladné vyčistenie odoberte tesnenia a silikonové zátky z viek. Pred opätovným nasadením tesnení a silikonových zátok nechajte veká a silikonové zátky úplne vyschnúť.

• Pred nasadením viek sa uistite sa, že sú v nich správne usadené tesnenie a silikonová zátka.

• Pri pevne uzatvorenom veku sa môže v sklenenej forme vytvoriť podtlak. Aby ste mohli jednoducho odobrať veko:

- Potiahnite zľahka za silikonovú zátku, aby mohol dovnútra prúdiť vzduchu (zátku ale nevytiahnite úplne!).
- Otvorte klipsové uzávěry a odoberte veko.

• Tesnenia a silikonové zátky sa dajú uvoľniť z viek. Znovu ich nasadte a používajte veká ako zvyčajne.

• Pri potravinách, ktoré obsahujú intenzívne farbivá (napr. mrkva), môže dôjsť k sfarbeniu na plastových dieloch viek. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu viek.

• Aby ste zabránili tvorbe pliesní, odkladajte prázdné sklenené formy vždy otvorené.

## Üveg sütőformák fedelekkel

**(hu)** Termékismertető

### Kedves Vásárlónk!

Az új üveg sütőformáiban megsütheti, felmelegítheti, frissen tarthatja, lefagyaszthatja, de akár szállíthatja és tárolhatja is az ételeket.

A hozzájuk tartozó fedelekkel az élelmiszereket lég- és szivárgásmentesen lezárhatja.

Ahhoz, hogy sokáig örömet lelhesse a termékben, kérjük, hogy figyelmesen olvassa el a következő tudnivalókat.

### A Tchibo csapata

| Fontos tudnivalók                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>i</b> Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot és fóliát.</p> |

• Az üveg sütőformák élelmiszerek sütésére, felmelegítésére, és akár szállítására és lefagyasztására alkalmasak. Fedél nélkül a sütőben és mikrohullámú sütőben, és fedéllel a hűtőszekrényben és a fagyasztóban használhatók.

• Az **üvegtálak** -20 °C és +220 °C közötti hőmérsékleten hőállóak. A **fedelek** -20 °C és +80 °C közötti hőmérsékleten hőállóak.

• Az üveg sütőformák használhatók a fagyasztóban is. Azonban ne fagyasszon le bennük folyadékokat. A folyadék táglása miatt az üveg eltörhet.

• A sütőben vagy mikrohullámú sütőben való melegítéshez az üveg sütőformákat mindig **fedél nélkül** használja. Mielőtt felhelyezi a fedelet, hagyja lehűlni az üveg sütőformákat és az ételt.

• Ne helyezze az üveg sütőformákat nyílt lángra, forró főzőlára, a sütő aljára vagy más hőforrásra.

• Csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg a sütőformákat, amikor élelmiszert melegít vagy főz bennük. Égési sérülések veszélye áll fenn!

• Amikor kiveszi az üveg sütőformákat a sütőből, biztosan tartsa meg őket, nehogy kicsússzon a kezéből.

• A forró üveg sütőformákat nem szabad hirtelen lehűteni, mivel ennek hatására az üveg megrepedhet. Sérülésveszély áll fenn!

Soha ne helyezze a forró üveg sütőformákat pl. hideg vagy nedves felületre.

• A forró sütőformákat mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.

• Ügyeljen arra, hogy az üveg formák ne ütődjenek erősen kemény tárgyakhoz.

• Ha az üvegen repedést vagy hasonló sérülést lát, semmi esetre sem szabad tovább használni. Törés- és sérülésveszély áll fenn!

• Tisztítsa meg az üveg formákat és a fedeleket az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel.

A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret, durva keféet, hegyes tárgyakat vagy súrolószivacsot. Végül alaposan törölje szárazra a részeket. Az üveg sütőformák a fedelekkel együtt mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban a fedeleket ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.

• A különösen alapos tisztításhoz vegye ki a tömítéseket és a szilikon dugókat a fedelekből. Hagyja teljesen megszáradni a fedeleket és a tömítéseket, mielőtt visszahelyezi a tömítéseket és a szilikon dugókat.

• A fedelek felhelyezése előtt győződjön meg arról, hogy a tömítések és a szilikon dugók megfelelően vannak behelyezve a fedelebbe.

• Lezárt fedél esetén az üveg sütőformában alulnyomás alakulhat ki. Ahhoz, hogy egyszerűen le tudja venni a fedelet:

- Egy kissé húzza meg a szilikon dugót, hogy levegő áramolhasson be a termékbe (azonban ne húzza ki teljesen a dugót!).
- Nyissa fel a csatos zárat, és emelje le a fedelet.

• Előfordulhat, hogy a tömítések és a szilikon dugók leválnak a fedelekről. Helyezze vissza őket, és a szokásos módon használja tovább a fedeleket.

• Intenzív színező anyagokkal rendelkező élelmiszerek (pl. sárgarépa) elszíneződést okozhatnak a fedelek műanyag részein. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a fedelek minőségét vagy funkcióját.

• Az üres üveg sütőformákat mindig nyitott állapotban tárolja, hogy elkerülje a penészképződést.