



Emailleschale | Enamel dish Plat en émail | Smaltovaná miska

de

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neuen Emailleschale aus emailliertem Metall ist die umweltfreundliche Alternative zu Einweg-Grillschalen.

Sie können darin z.B. Schafskäse oder Gemüse grillen, aber auch Aufläufe und Ofengemüse backen, denn die Emailleschale ist sowohl für Gas-, Elektro- und Kohlegrills als auch für den Gebrauch im Backofen bei max. + 400 °C geeignet.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
- Die Emailleschale ist sowohl für den Gebrauch auf Gas-, Elektro- und Kohlegrills als auch im Backofen geeignet. Sie ist hitzebeständig bis +400 °C. Zweckentfremden Sie sie nicht! Sie sind nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder auf dem Herd geeignet!
- Fetten Sie die Emailleschale vor dem Gebrauch je nach Verwendung mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
- Bei Gebrauch auf einem Holzkohlegrill: Stellen Sie die Emailleschale immer auf den Rost und nicht direkt auf die Holzkohle.
- Während des Gebrauchs wird die Emailleschale sehr heiß! Gehen Sie mit der heißen Emailleschale vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Grillhandschuhe, Topflappen ö. Ä. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie die heiße Emailleschale immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Die Emaille-Oberfläche ist zwar schnitt- und kratzfest, bei intensiver Verwendung von scharfen oder spitzen Hilfsmitteln (wie z.B. Messern) beim Zubereiten von Speisen oder beim Reinigen kann sie jedoch an Glanz verlieren und im ungünstigsten Fall Kratzer davontragen.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Emailleschale. Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie die Emailleschale keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Emailleschale z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Emailleschale vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Emailleschale ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Emailleschale keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o. Ä. Hierdurch können Kratzer in der Emailleschale 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 Emailleschale. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie die Emailleschale möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie die Emailleschale 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 Emailleschale gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Emailleschale trocken.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.

en

Dear Customer

Your new enamel dish made of enamelled metal is an eco-friendly alternative to disposable barbecue trays.

Your enamel dish is perfect for grilling sheep's cheese or vegetables, cooking casseroles and roasting vegetables, as it is suitable for use on gas, electric and charcoal barbecues. It can also be used in the oven up to a maximum of +400°C.

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

We hope you enjoy using this product!

Your Tchibo Team

Important information for use

- Prior to first use: Remove the label and any sticky residue with warm water.
- The enamel dish is suitable for use on gas, electric and charcoal barbecues as well as in the oven. It is heat-resistant up to +400°C. Only use it for its intended purpose! It is not suitable for use in the microwave or on the hob!
- Before using the enamel dish, grease it with a little butter, margarine or cooking oil, depending on what you are using it for.
- When using the dish on a charcoal barbecue: Always place the enamel dish on the grill grate and not directly on the charcoal.
- The enamel dish becomes very hot when in use! Take care when handling the hot enamel dish. Always use grill gloves, oven gloves or something similar. There is a risk of burns!
- Always place the dish on a suitable heat-resistant surface when it is hot.
- The enamel finish is resistant to cuts and scratches, however, if sharp or pointed implements (e.g. knives) are repeatedly used when preparing food or when cleaning the dish, the enamel finish can start to lose its shine and may get scratched.
- Avoid overheating the dish. It must not be heated up while empty.
- Do not expose the dish to extreme changes in temperature. Never place the hot dish on a cold or wet surface, for example. Otherwise the enamel surface could be damaged.

Cleaning and care

- Clean the dish with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and after every subsequent use.
- The dish is dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing. This makes the enamel shine.
- When cleaning the dish, do not use any abrasive cleaning agents or sharp or pointed objects, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar objects. This can result in scratches in the enamel dish, and this causes the enamel to lose its shine, just like a glass does.
- Scratches in the surface of the enamel can lead to it losing its shine, but this does not impact the function of the dish. You can continue to use it normally.
- Clean the dish as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Let the dish 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 brushes.
- Dry the dish immediately after washing it to avoid stains from limescale deposits. Any limescale stains that may nevertheless appear can be easily removed with a solution of vinegar and water.
- Store the dish in a dry place.
- When using metal, e.g. stainless steel cutlery, black flecks may appear on the enamel surface due to metal abrasion. These flecks can be removed with a special enamel cleaner.

fr

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau plat en métal émaillé est une alternative écologique aux plats de barbecue jetables.

Vous pouvez non seulement faire griller p. ex. du fromage de brebis ou des légumes, mais aussi préparer des gratins et des légumes au four, car le plat en émail convient aussi bien aux barbecues à gaz, électriques et au charbon qu'à une utilisation au four à + 400 °C max.

Pour que vous puissiez profiter longtemps de cet article en émail, lisez et respectez impérativement les conseils d'utilisation, de nettoyage et d'entretien suivants.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de bons résultats avec cet article.

L'équipe Tchibo

Remarques importantes concernant l'utilisation

- Avant la première utilisation: retirez l'étiquette et les éventuels résidus de colle à l'eau chaude.
- Le plat en émail convient aussi bien pour une utilisation sur les barbecues à gaz, électriques et à charbon que dans le four. Il résiste à la chaleur jusqu'à +400 °C. Utilisez-le uniquement dans le domaine d'utilisation prévu. Il n'est pas conçu pour être utilisé au four à micro-ondes ou sur la cuisinière!
- Avant l'utilisation, graissez le plat en émail avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire, selon l'utilisation.
- En cas d'utilisation sur un barbecue à charbon de bois: placez toujours le plat en émail sur la grille et non directement sur le charbon de bois.
- Le plat en émail devient très chaud pendant l'utilisation. Manipulez le plat en émail chaud avec précaution. Utilisez toujours des gants de barbecue, des maniques ou similaires. Il y a risque de brûlure!
- Posez toujours le plat en émail chaud sur un support adapté et résistant à la chaleur.
- La surface en émail résiste aux coupures et aux rayures, mais l'utilisation intensive d'ustensiles tranchants ou pointus (p. ex. couteaux) lors de la préparation ou du nettoyage peut lui faire perdre son éclat et, dans le pire des cas, la rayer.
- Évitez toute surchauffe du plat en émail. Il ne doit pas être chauffé sans contenu.
- N'exposez pas le plat en émail à des températures de choc. Ne posez jamais le plat en émail chaud p. ex. sur un support froid ou humide. Sinon, cela peut endommager la surface en émail.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez le plat en émail avant la première utilisation et après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux.
- Le plat en émail va au lave-vaisselle, mais nous conseillons le lavage à la main, plus doux. Vous garderez ainsi l'éclat typique de la surface en émail.
- Pour nettoyer le plat en émail, n'utilisez pas ni produits abrasifs, ni accessoires pointus ou tranchants comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage avec des particules de céramique, la laine d'acier, les éponges de nettoyage avec des particules de céramique ou similaire. Cela peut provoquer des rayures dans le plat en émail et, comme cela arrive pour le verre, l'émail peut perdre de son éclat.
- Les rayures sur la surface émaillée entraînent une perte de brillance mais n'affectent pas la fonction du plat en émail. Celui-ci peut continuer à être utilisé sans restriction.
- Si possible, nettoyez le plat en émail juste après l'utilisation, car les restes d'aliments sont plus faciles à détacher. Laissez le plat en émail refroidir suffisamment avant de le nettoyer.
- Avant le nettoyage, faites tremper les restes d'aliments tenaces ou brûlés. Ils s'enlèvent ensuite facilement avec une éponge douce ou une brosse à vaisselle à poils souples et flexibles.
- Séchez le plat en émail juste après le nettoyage pour éviter les taches dues aux dépôts naturels de calcaire. Les éventuelles taches de calcaire s'enlèvent facilement avec de l'eau vinaigrée.
- Conservez le plat en émail au sec.
- L'abrasion du métal, p.ex. par des couverts en inox, peut provoquer des taches noires sur la surface en émail. Ces taches peuvent être éliminées avec un nettoyant spécial émail.

www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody



cs

Vážení zákazníci,

Vaše nová smaltovaná miska je ekologickou alternativou k jednorázovým grilovacím miskám.

Můžete v ní například grilovat ovčí sýr nebo zeleninu, ale také připravovat nákypy a zeleninu v pečici troubě, protože smaltovaná miska je vhodná pro plynové a elektrické grily a grily na dřevěné uhlí, stejně jako pro použití v troubě při teplotě max. +400 °C.

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

Přejeme Vám s tímto výrobkem hodně radosti a ať se Vám vše podaří!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny k používání

- Před prvním použitím: Odstraňte nálepku a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Smaltovaná miska je vhodná pro použití na plynových a elektrických grilech, grilech na dřevěné uhlí i v troubě. Je žáruvzdorná do +400 °C. Nepoužívejte ji k jinému účelu! Není vhodná k používání v mikrovlnné troubě nebo na sporáku!
- Dle způsobu použití vymažte smaltovanou misku před použitím trochou másla, margarinu nebo jedlého oleje.
- Při použití na grilu na dřevěné uhlí: Smaltovanou misku vždy pokládejte na rošt, nikoli přímo na dřevěné uhlí.
- Smaltovaná grilovací miska je během používání velmi horká! S horkou smaltovanou miskou zacházejte opatrně. Vždy používejte grilovací rukavice, kuchyňské chňapky apod. Hrozí nebezpečí popálení!
- Horkou smaltovanou misku pokládejte vždy na vhodnou podložku odolnou vůči teple.
- Přestože je smaltovaný povrch odolný proti požezání a poškrábání, intenzivní používání ostrého nebo špičatého náčiní (např. noží) při přípravě pokrmů nebo čištění může způsobit ztrátu lesku a v horším případě i jeho poškrábání.
- Vyvarujte se přehřívání smaltované misky. Zapékací forma se nesmí zahřívát, pokud je prázdná.
- Smaltovanou misku nevystavujte extrémním teplotám. Horkou smaltovanou misku 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 smaltovanou misku horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí.
- Smaltovaná miska je vhodná do myčky. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Díky tomu se zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- K čištění smaltované misky nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako jsou drátěné houbičky nebo kartáče, ocelová vlna, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod. To může způsobit poškrábání smaltované misky a smalt - stejně jako sklo - ztrácí svůj lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci smaltované misky. Zapékací formu můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Smaltovanou misku umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Než začnete smaltovanou misku umývat, nechte ji dostatečně vychladnout.
- Odolné nebo připálené zbytky jídla nechte před čištěním odmočit. Pak je můžete snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými, pružnými štětinami.
- Smaltovanou misku ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn kvůli přirozenému usazování vápníku. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Smaltovanou misku uložte na suché místo.
- Dotyky kovových předmětů, jako je např. přístroj z ušlechtilé oceli, mohou způsobit černé skvrny na smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smalt.



Emaliowana tacka | Smaltovaná misa

Zománcozott tál | Emaye kase

pl

Drodzy Klienci!

Państwa nowa emaliowana tacka wykonana jest z metalu i jest przyjazna dla środowiska alternatywą dla jednorazowych tack do grillowania.

Można na niej grillować na przykład ser feta lub warzywa, ale także zapiekać zapiekanki i warzywa w piekarniku, ponieważ emaliowana tacka nadaje się zarówno do grilli gazowych, elektrycznych i węglowych, jak również do użytku w piekarniku w temperaturze maks. +400°C.

By móc długo cieszyć się tym emalowanym produktem, warto przeczytać zamieszczone poniżej wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać.

Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania tego produktu i wielu smacznych potraw!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć etykietę oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Emaliowana tacka nadaje się do użycia na grillach gazowych, elektrycznych i węglowych, a także w piekarniku. Jest odporna na temperatury do +400°C. Nie wolno używać jej w sposób niezgodny z przeznaczeniem! Nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej ani na płycie kuchennej!
- Przed użyciem natłuścić tackę odrobina masła, margaryny lub olejem spożywczym w zależności od potrawy.
- W przypadku użycia produktu na grillu węglowym: emalowaną tackę należy zawsze kłaść na ruszcie, a nie bezpośrednio na węglu drzewnym.
- Tacka nagrzewa się podczas użycia do bardzo wysokich temperatur! Z gorącą tacką należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać rękawic do grilla, łopek do garnków itp. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!
- Gorącą tackę należy stawiać wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Emaliowana powierzchnia jest wprawdzie odporna na przecięcia i zarysowania, jednak w przypadku intensywnego stosowania ostrych lub spiczastych przyborów kuchennych (takich jak np. noże) podczas przyrządzania potraw lub czyszczenia produkt w niekorzystnych przypadkach może stracić połysk i zostać zarysowany.
- Należy unikać przegrzewania emalowanej tacki. Nie wolno jej nagrzewać, gdy jest pusta.
- Nie wystawiać emalowanej tacki na działanie skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorącej tacki na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu należy umyć emalowaną tackę w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Emaliowana tacka nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu nie utraci charakterystycznego połysku emalowanej powłoki.
- Nie używać do mycia tacki 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 na powłoce mogą powstać zadrapania, przez co emalia - podobnie jak szkło - straci swój połysk.
- Zarysowania na emalowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na funkcjonalność tacki. Można jej w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- W miarę możliwości należy umyć tackę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed myciem należy jednak poczekać, aż tacka wystarczająco ostygnie.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękka gąbka lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, gładkim włosiu.
- Wysuszyć emalowaną tackę bezpośrednio po umyciu, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzenie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Przechowywać tackę w suchym miejscu.
- Z powodu ścierania się metalowych przyborów, np. sztućców ze stali nierdzewnej, na emalowanej powłoce może dojść do powstania czarnych plam. Można je usunąć za pomocą specjalnego środka do czyszczenia emalii.

sk

Vážení zákazníci!

Vaša nová smaltovaná misa zo smaltovaného kovu je ekologickou alternatívou k jednorazovým grilovacím miskám.

Môžete v nej napríklad grilovať syr feta alebo zeleninu, ale aj pieť zapekané pokrmy a zeleninu v rúre, pretože smaltovaná misa je vhodná na plynový, elektrický gril a gril na drevené uhlie, ako aj na použitie v rúre pri teplote max. + 400 °C.

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

Želáme vám veľa spokojnosti a úspechov s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia na používanie

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Smaltovaná misa je vhodná na použitie na plynových a elektrických griloch, griloch na drevené uhlie a v rúre. Je žiaruvzdorná do max. +400 °C. Nepoužívajte ju na iné účely! Nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre alebo na sporáku!
- Pred použitím vymastite smaltovanú misu trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- Pri použití na grile na drevené uhlie: Smaltovanú misu ukladajte vždy hore na rošt - nie priamo na drevené uhlie.
- Smaltovaná misa sa počas používania zohreje a je veľmi horúca! S horúcou smaltovanou misou manipulujte opatrne. V každom prípade použite grilovacie rukavie, chňapky a pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Smaltovanú misu položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.
- Smaltovaný povrch je sice odolný proti porezaniu a poškrabaniu, pri intenzívnom používaní ostrých a špicatých pomôcok (ako napr. nože) pri príprave jedál alebo čistení môže stratiť svoj lesk a v najnevhodnejšom prípade sa aj poškriabať.
- Zabráňte prehriatiu smaltovanej misy. Nesmie sa zohrievať v prázdnom stave.
- Smaltovanú misu nevystavujte extrémnym teplotným zmenám. Nikdy neklad'te horúcu smaltovanú misu napr. na studený alebo mokrý podklad. V opačnom prípade sa môže poškodiť smaltovaný povrch.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte smaltovanú misu horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Smaltovaná misa je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Na čistenie smaltovanej misy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky, ako sú drôtené špongie alebo kefy, oceľová vlna, čistiace špongie s keramickými časticami a pod. To môže spôsobiť škrabance na smaltovnej mise a smalt - podobne ako sklo - stratiť svoj lesk.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia ale funkčnosť smaltovanej misy. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Smaltovanú misu vyčistíte podľa možnosti ihneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte smaltovanú misu dostatočne vychladnúť.
- Pred čistením nechajte nepodjadé alebo pripečené zvyšky jedla odmočiť. Následne sa budú dať ľahko odstrániť mäkkou hubkou alebo kefkou s mäkkými, flexibilnými štetinami.
- Smaltovanú misu osušte ihneď po umytí, aby sa na nej nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyžarávaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Smaltovanú misu uskladnite v suchu.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fláky. Na odstránenie týchto flakov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

hu

Kedves Vásárlónk!

Az új zománcozott fém tál környezetbarát alternatívája az eldobható grilltálcaáknak.

Grillezhet benne például kecskesajtot vagy zöldségeket, de akár csőben sült ételek és sült zöldségek elkészítésére is alkalmas, mert a zománc-zott tál gáz-, elektromos és faszenes grillen, valamint a sütőben max. +400 °C-on is használható.

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

Kívánjuk, hogy használja örömmel és sikerrel a terméket!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók a használathoz

- Az első használat előtt: Meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- A zománcozott tálát gáz-, elektromos és faszenes grill sütőkön, valamint a sütőben is használhatja. A termék +400 °C-ig hőálló. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! A mikrohullámú sütőben vagy a tűzhelyen nem használható!
- Használat előtt kenje ki a zománcozott tálát egy kis vajjal, margarinnal vagy étolajjal, a felhasználástól függően.
- Faszenes grillen való használat esetén: A zománcozott tálát mindig a grillrácsra helyezze, ne közvetlenül a faszénre.
- A termék a használat közben nagyon felforrósodik! A forró tálal óvatosan bánjon. Mindig használjon grillkesztyűt, edényfogót vagy hasonlót. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- A forró tálát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- Bár a zománcozott felület vágás- és karcálló, de ha étel készítésekor vagy tisztítás közben gyakran használ éles vagy hegyes eszközöket (pl. kést), akkor a felület vesztíthet fényéből, és kedvezőtlen esetben össze is karcolódhat.
- Kerülje a termék túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
- Ne tegye ki a terméket szélsőséges hőmérsékleteknek. Soha ne helyezze pl. a forró tálát hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a terméket forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A termék ugyan mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi a tipikus zománcos csillogását.
- A zománcozott tál tisztításához ne használjon semmilyen súroló hatású tisztítószer, illetve éles vagy hegyes segédeszköz, például drótszivacsot vagy -kefét, acéldörzsít, kerámiarészcsekés tisztítószivacsot vagy hasonlót. Ezek karcolásokat okozhatnak a zománcozott terméken, és a zománc - az üveghez hasonlóan - vesztíthet fényéből.
- Bár a zománcfelszínen keletkező karcok csökkentik az edény fényét, de a termék funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A terméket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. Tisztítás előtt hagyja a terméket 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.
- Mosogatós után azonnal törölje szárazra a terméket, így nem lesz foltos a termézetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A terméket száraz helyen tárolja.
- A fémek kopása, például rozsdamentes acél evőeszközökből, fekete foltokat okozhat a zománcfelületen. Ezek a foltok speciális zománc tisztítóval eltávolíthatók.

www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar



tr

Değerli Müşterimiz!

Yeni emaye metal kaseniz, tek kullanımlık izgara tepsilerine çevre dostu bir alternatiftir.

Emaye kase, gazlı, elektrikli ve kömürlü izgaraların yanı sıra maksimum + 400 °C sıcaklıkta fırında kullanım için uygun olduğundan, örneğin koyun peyniri veya sebze izgarasının yanı sıra güveç ve fırın sebzeleri pişirmek için de kullanılabilirsiniz.

Bu emaye ürünü zevkle uzun süreli kullanabilmeniz için kullanım, temizleme ve bakım ile ilgili bilgileri mutlaka okuyun ve dikkate alın.

Yeni ürününüzü güle güle kullanı!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım ile ilgili önemli bilgiler

- İlk kullanım öncesi: Etiketli ve yapışkan kalıntılarını ılık suyla çıkarın.
- Emaye kase, gazlı, elektrikli ve kömürlü izgaraların yanı sıra fırında da kullanıma uygundur. 400°C'ye kadar ısıya dayanıklıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Mikrodalgada veya ocakta kullanım için uygun değildir!
- Uygulamaya bağlı olarak, kullanmadan önce emaye kaseyi biraz tereyağı, margarin veya yemeliklik yağ ile yağlayın.
- Odun kömürü mangalında kullanım: Emaye kaseyi her zaman izgaranın üzerine yerleştirin, doğrudan kömürün üzerine değil.
- Emaye kase kullanım sırasında çok ısınır! Sıcak emaye kaseyi kullanırken dikkatli olun. Her zaman barbekü eldivenleri, fırın eldivenleri vb. kullanın. Yanma tehlikesi vardır!
- Emaye kaseyi daima uygun, ısıya dayanıklı bir altlık üzerine yerleştirin.
- 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 kaybedilir ve en kötü durumda çizilebilir.
- Emaye kaseyi aşırı ısıtmaktan kaçının. Boşken ısıtılmamalıdır.
- Emaye kaseyi çok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Emaye kaseyi asla soğuk ya da ıslak olabilecek bir altlık üzerine yerleştirmeyin.
- Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Emaye kaseyi ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Emaye kase bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik şekilde parlamasını sağlarsınız.
- Emaye kaseyi temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya tel sünger ya da fırça, çelik yün, seramik parçacıklı temizleme süngeri vb. keskin veya sivri uçlu yardımcı gereçler kullanmayın. Bu, emaye kasede çiziklere neden olabilir ve emaye - cam gibi - parlaklığını kaybeder.
- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur, ancak emaye kasenin fonksiyonunu etkilemez. Sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilir.
- Emaye kaseyi mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Temizlemeden önce emaye kasenin yeterince soğumasını bekleyin.
- Sert veya yanmış yemek artıklarının yıkamadan önce yumuşamasını sağlayın. Bunlar daha sonra yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek fırçalara sahip yıkama fırçası ile kolayca temizlenir.
- Lekeleri ve kireç artıklarını önlemek için emaye kaseyi yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Emaye kaseyi kuru bir yerde saklayın.
- Örneğin paslanmaz çelikten çatal-bıçaktan dolayı metal aşınması oluştursa emaye üst yüzeyde siyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.