



Emaile Pizza- und Servierblech

Enamel Pizza and Serving Tray

Plaque à pizza et de service en émail

**Smaltovaný plech na pečení
a servírování pizzy**

**Emaliowana blacha do pieczenia
i serwowania pizzy**

**Smaltovaný plech na pečenie
a servírovanie pizze**

Zománcozott pizzasütő és tálalótál

Emaye pizza ve servis tepsisi

(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 neues Pizza- und Servierblech aus 3fach emailliertem Metall eignet sich für die Zubereitung von Pizza und Foccacia, Quiche, Tarte oder Kuchen ebenso wie für das Servieren von Speisen.

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.
- Der Artikel ist ausschließlich für den Gebrauch im Backofen und zum Servieren geeignet. Er ist ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht! Er ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder auf dem Herd geeignet!
- Wenn Sie den Artikel im Backofen verwenden, fetten sie ihn vor dem Gebrauch mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
- Gehen Sie mit dem heißen Artikel vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie den heißen Artikel 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 des Artikels. Er darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
- Setzen Sie den Artikel keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie den heißen Artikel z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Artikel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Der Artikel ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Artikels keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer entstehen, und die Emaille verliert - wie Glas - an Glanz.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Artikels. Dieser kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie den Artikel möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie den Artikel 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 den Artikel gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie den Artikel 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.

en Dear Customer

Your new pizza and serving tray is made of triple-enamelled metal and can be used to prepare pizza, focaccia, quiches, tarts and cakes. It can also be used to serve food.

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.

We hope you will enjoy using this product!

Your Tchibo Team

Important information for use

- Before using for the first time, remove the label and any adhesive residue with warm water.
- The product has been designed exclusively for use in the oven or for serving food. It is oven-safe up to a temperature of +400 °C. Use the product for its intended purpose only! It is not microwave-safe and is not suitable for use on the hob!
- When using the product in the oven, grease it beforehand with a little butter, margarine or cooking oil.
- Take care when handling the product when it is hot. Always use oven gloves.

There is a risk of burns!

- Always place the product on a suitable heat-resistant surface or mat when hot.
- 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 product can cause it to lose its shine and, in the worst case, scratch the surface.
- Avoid overheating the product: It must not be heated up while empty.
- Do not expose the product to any sudden changes in temperature. Never place the product on a cold or wet surface while it is still hot, as this can damage the enamel surface.

Cleaning and care

- Clean the product with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and after every subsequent use.
- The product is dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing. This makes the enamel shine.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning the product, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles, etc. They may scratch the product, 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 product. You can continue to use it normally.
- Clean the product as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Allow the product to cool down sufficiently before cleaning it.
- 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 product immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any limescale stains can be easily removed with a solution of vinegar and water.
- Store the product 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.

fr Chère cliente, cher client!

Votre nouvelle plaque à pizza et de service en métal triplement émaillé vous permettra non seulement de préparer des pizzas, fougasses, quiches, tartes ou gâteaux, mais aussi de servir des plats.

Afin de pouvoir profiter de cet article en émail le plus longtemps possible, lisez et respectez impérativement les consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien suivantes.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Conseils d'utilisation importants

- Avant la première utilisation: enlevez l'étiquette et les éventuels restes de colle à l'eau chaude.
- L'article est uniquement conçu pour une utilisation au four et pour le service. Il résiste à des températures jusqu'à +400 °C. N'utilisez pas l'article pour un autre usage! Il ne doit pas être utilisé au micro-ondes ou sur une cuisinière!
- Si vous utilisez l'article au four, graissez-le avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.
- Manipulez l'article avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez dans ce cas toujours des maniques. **Il y a risque de brûlure!**
- Posez toujours l'article chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- 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 (par ex. des couteaux) pour préparer les plats ou nettoyer le plat à gratin.
- Évitez toute surchauffe de l'article. Ne le faites jamais chauffer à vide.
- N'exposez pas l'article aux chocs thermiques. Ne posez jamais l'article chaud 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 l'article à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide à vaisselle doux.
- L'article est lavable 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.
- Pour nettoyer l'article, 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 l'article 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 de l'article, qui peut continuer à être utilisé normalement.
- Nettoyez l'article de préférence juste après l'avoir utilisé, les restes alimentaires seront plus faciles à détacher. Laissez l'article refroidir suffisamment avant de le 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 l'article juste après l'avoir lavé afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez l'article 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.

CS Vážení zákazníci,

Váš nový plech na pečení a servírování pizzy je zhotoven z 3krát posmaltovaného kovu a je vhodný nejen k přípravě pizzy a foccacia, quiche, tarte nebo koláčů, ale také k servírování pokrmů.

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.
- Výrobek je vhodný pro používání v pečicí troubě a k servírování. Odolává žáru do +400 °C. Nepoužívejte jej k jinému účelu! Není vhodná k používání v mikrovlnné troubě ani na sporáku!
- Budete-li výrobek používat v pečicí troubě, vymažte jej před použitím trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkým výrobkem zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

Hrozí nebezpečí popálení!

- Horký výrobek vždy postavte na vhodný žáruvzdorný podklad.
- 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.
- Vyvarujte se přehřívání výrobku. Výrobek se nesmí zahřívat, pokud je prázdný.
- Výrobek nevystavujte extrémním změnám teploty. Horký výrobek 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 výrobek horkou vodou s trochou šetrného prostředku na mytí nádobí.
- Výrobek je vhodný do myčky. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Díky tomu se zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- K mytí výrobku nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky jako např. drátěnky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částěčkami apod. Tím mohou vzniknout škrábance, a smalt ztratí - podobně jako sklo - svůj lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci zapékací formy. Výrobek můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Výrobek umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Než začnete výrobek umývat, nechte jej 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.
- Výrobek ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Výrobek 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!

Państwa nowa blacha z potrójnie emaliowanego metalu do pieczenia i serwowania pizzy nadaje się zarówno do przyrządzania pizzy oraz focacci, quiche, tarty i ciasta, jak również do serwowania potraw.

By móc dłużej cieszyć się tym emalowanym produktem, warto przeczytać zamieszczone na kolejnych stronach wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać.

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

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć etykietę oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku w piekarniku oraz do serwowania potraw. Jest odporny na temperatury do +400°C. Należy używać produktu wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Nie wolno używać go w kuchence mikrofalowej ani na płytach kuchennych!
- W przypadku użycia produktu w piekarniku, należy przed użyciem natłuścić go niewielką ilością masła, margaryny lub oleju spożywczego.
- Z gorącym produktem należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łąpek do garnków. **Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!**
- Gorący produkt należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- 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.
- Należy unikać przegrzewania produktu. Nie wolno go nagrzewać, kiedy jest pusty.
- Nie poddawać produktu nagłemu działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorącego produktu na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć produkt gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Produkt nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić go ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Nie używać do mycia produktu szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zarysowania, a emalia – podobnie jak szkło – straci swój połysk.
- Zdrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na przydatność produktu. Można go w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- W miarę możliwości należy umyć produkt bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed myciem należy jednak poczekać, aż produkt wystarczająco ostygnie.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętym włosiu.
- Wysuszyć produkt bezpośrednio po myciu, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Produkt 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.

sk Vážení zákazníci!

Váš nový plech na pečenie a servírovanie pizze z trojnásobne smaltovaného kovu je vhodný na prípravu pizze a foccacie, quiche, tarte alebo koláčov, ako aj na servírovanie pokrmov.

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 radosti a úspechov s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo

Dôležité pokyny na použitie

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Výrobok je vhodný na používanie v rúrach na pečenie a na servírovanie. Odoláva teplotám do +400 °C. Výrobok nepoužívajte na iné účely! Nie je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre ani na sporáku!
- Ak výrobok budete používať v rúre na pečenie, vymastite ho pred použitím trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- S horúcim výrobkom manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky.

Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

- Horúci výrobok postavte na vhodný, teplovzdorný podklad.
- 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.
- Zabráňte prehriatiu výrobku. Nesmie sa zohrievať, keď je prázdny.
- Nevystavujte výrobok extrémnym teplotným zmenám. Nikdy nekladte horúci výrobok na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte výrobok horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Výrobok je vhodný na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Na čistenie výrobku nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, ocelové drôtenky, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Tie môžu spôsobiť škrabance a smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk - podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť výrobku. Môžete ho naďalej používať bez obmedzení.
- Výrobok vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte výrobok dostatočne vychladnúť.
- Nepoddajné alebo pripečené zvyšky jedál namočte ešte pred čistením výrobku. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Výrobok osušte ihneď po umytí, aby sa na ňom nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Výrobok 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.

hu Kedves Vásárlónk!

Új, háromszorosan zománcozott pizzasütő és tálalótáljában pizzát, foccacia-t, quiche-t, pitét vagy süteményt süthet, valamint ételek tálalására használhatja. Olvassa el és feltétlenül tartsa be a következő használati, tisztítási és ápolási tanácsokat, hogy hosszú ideig örömet lelje a zománcozott termék használatában.

Kívánjuk, hogy használja örömmel a terméket és sok sikert kívánunk!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók a használatához

- Az első használat előtt: Meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- A termék kizárólag a sütőben való használatra és tálalásra alkalmas. A termék +400 °C-ig hőálló. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra! A termék a mikro-hullámú sütőben és a tűzhelyen nem használható!
- Ha a terméket a sütőben használja, akkor a használat előtt zsírozza ki a terméket egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró termékkel óvatosan bándjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.

Égési sérülések veszélye áll fenn!

- A forró terméket mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- A zománcbevonat ugyan védett a vágásoktól és karcolásoktól, azonban az étel-készítés vagy a tisztítás során éles vagy hegyes eszközök (pl. kések) intenzív használata esetén veszíthet csillogásából és kedvezőtlen esetben karcolás keletkezhet rajta.
- Kerülje a termék túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
- Ne tegye ki a terméket hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. Soha ne helyezze a forró terméket 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 terméket forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A termék mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi tipikus zománcos csillogását.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsít, drótkefét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a terméket, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- A zománccfelszínen keletkező karcok csökkentik ugyan 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. A 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.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a terméket, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A terméket száraz helyen tárolja.
- Fémekkel történő súrlódás (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a világos zománccfelületen. Ezek a foltok speciális zománctisztítóval eltávolíthatók.

tr Değerli Müşterimiz!

3 kat emaye metalden yapılmış yeni pizza ve servis tepsiniz, pizza ve foccacia, kiş, turta veya kek hazırlamanın yanı sıra yemek servisi için de uygundur. Bu emaye ürünü zevkle uzun süreli kullanabilmeniz için kullanım, temizleme ve bakım ile ilgili bilgileri mutlaka okuyun ve dikkate alın.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım ile ilgili önemli bilgiler

- İlk kullanım öncesi: Etiketli ve yapışkan kalıntıları ılık suyla çıkarın.
- Ürün sadece fırında kullanım ve servis için uygundur. Maks. +400 °C olarak fırına dayanıklıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Mikroalgada ve ocakta kullanım için uygun değildir!
- Ürünü fırında kullanırsanız, kullanmadan önce bir miktar tereyağı, margarin veya yemeklik yağ ile yağlayın.
- Sıcak ürünü kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın.
Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!
- Sıcak ürünü daima uygun, ısıya dayanıklı bir yüzeye 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 kaybedebilir ve en kötü durumda çizilebilir.
- Ürünün aşırı ısınmasını önleyin. Ürün boşken ısıtılmamalıdır.
- Ürünü çok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak ürünü örn. soğuk veya ıslak bir altlık üzerine asla yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Ürünü ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Ürün bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik şekilde parlamasını sağlarsınız.
- Ürünü 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 çizikler olabilir ve emaye kaplama, cam gibi parlaklığını kaybeder.
- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak ürünün fonksiyonunu etkilemez. Bu sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilir.
- Ürünü mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Temizlemeden önce ürünün yeterince soğumasını bekleyin.
- 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 ürünü yıkadıktan hemen sonra kurulaşın. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Ürünü kuru halde saklayın.
- Örneğin paslanmaz çelikten çatal-bıçaktan dolayı metal aşınması oluşursa açık emaye üst yüzeyde siyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.



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 : 660 430

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