



Edelstahl-Bräter mit Rost

Stainless Steel Roasting Dish & Grill

Rôtissoire inox avec grille

Pekáč z ušlechtilé oceli s roštem

Brytfanna ze stali nierdzewnej z rusztem

Pekáč z ušľachtilej ocele s roštom

Nemesacél pecsenyesütő ráccsal

Çelik Rostu 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

Liebe Kundin, lieber Kunde!

de

Ihr neuer Edelstahl-Bräter mit hochwertiger Greblon® C2-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



www.tchibo.de/anleitungen

Gebrauch

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

Er ist ofenfest bis +230 °C. Zweckentfremden Sie ihn 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 vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Fetten oder ölen Sie die Antihafbeschichtung 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 den Edelstahl-Bräter möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie den Edelstahl-Bräter 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 Edelstahl-Bräter gleich nach dem Spülen ab.
- Lagern Sie den Edelstahl-Bräter trocken.

Dear Customer

Your new stainless steel roasting dish with its high-grade Greblon® C2 non-stick coating prevents food from burning and is easy to clean.

Thanks to its larger size, your new stainless steel roasting dish is particularly well suited for large roasts, such as turkey, goose, beef brisket or leg of lamb, for example.

The roasting grill 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 dish and can be used to create a sauce later on.

The stable handles of the stainless steel roasting dish also enable you to carry heavy dishes around safely. The grill is also fitted with handles to allow you to safely remove the roast from the tin.

The silicone cover on the grill 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



www.tchibo.de/instructions
(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen".)

Use

The stainless steel roasting dish is suitable for use in standard ovens with a height and 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 dish is only suitable for use in the oven. It can be used in the oven at temperatures up to +230°C. Do not use it for anything other than its intended purpose!

- Take care when using the stainless steel roasting dish! 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 pan. Only kitchen utensils that are made of wood or heat resistant plastic should be used in this roasting dish. Metal utensils will shorten the service life of the stainless steel roasting dish and may scratch the surface. Food should also not be cut directly inside the roasting dish.
- Avoid overheating the stainless steel roasting dish. It must not be heated up while empty. If necessary, pour a little water into the roasting dish.
- To serve, place the hot roasting dish on an even, heat-resistant surface that is resistant to splashes and stains.

Cleaning and care

- Clean the roasting dish 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 with oil, such as a few drops of cooking oil.
- Clean the stainless steel roasting dish and grill with hot water, washing-up liquid and a soft sponge, or something similar, after every use. The roasting dish and grill 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 dish. Never use sharp or pointed objects for cleaning, even if the pan is very dirty.
- Clean the roasting dish as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Let the stainless steel roasting 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 off the stainless steel roasting dish immediately after cleaning.
- Store the roasting dish in a dry location.

Chère cliente, cher client!

fr

Votre nouvelle rôtissoire en inox est munie d'un revêtement anti-adhésif haut de gamme Greblon® C2 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



www.fr.tchibo.ch/notices

Utilisation

Cette rôtissoire en inox est prévue pour être utilisée dans un four standard de 600 mm de hauteur et 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. Elle résiste alors à une chaleur maximum de +230 °C. Ne l'utilisez pas 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. De même, ne coupez jamais aucun aliment à même la rôtissoire.
- 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, avant la première utilisation et à chaque fois que vous l'utiliserez par la suite, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle doux. Après le nettoyage, graissez ou huilez légèrement le revêtement anti-adhésif, par exemple avec une goutte d'huile alimentaire.
- Après utilisation, nettoyez la rôtissoire en inox et la grille avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge souple ou similaire. La rôtissoire en inox et la grille peuvent également être lavées 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 paille de fer, de détergent en poudre ou de nettoyant pour four. N'utilisez aucun objet pointu ou coupant pour nettoyer la rôtissoire, même en cas de fortes salissures.
- Nettoyez la rôtissoire en inox directement après utilisation, dans la mesure du possible, car vous aurez moins de mal à décoller les restes de nourriture. Laissez suffisamment refroidir la rôtissoire en inox avant de la 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 la rôtissoire en inox directement après l'avoir nettoyée.
- Rangez la rôtissoire en inox dans un endroit sec.

Vážení zákazníci,

tento nový pekáč z ušlechtilé oceli s kvalitní nepřilnavou vrstvou Greblon® C2 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. krocan, 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.

Silikonová povrchová vrstva roštu zabraňuje 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 používání, čištění a ošetřování.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Použití

Tento pekáč z ušlechtilé oceli je vhodný k používání v troubě standardní velikosti, tedy s výškou a 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. Je žáruvzdorný do +230 °C. Nepoužívejte jej 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 poškrábat jeho povrch. Přímo v pekáči z ušlechtilé oceli také nic nekrájejte.
- Vyvarujte se přehřívání pekáče z ušlechtilé oceli. Nesmí se zahřívát, 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 před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Potom nepřilnavý povrch 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, ocelovou 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 umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Než začnete pekáč z ušlechtilé oceli umývat, nechte jej 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 ihned po umytí utřete.
- Pekáč z ušlechtilé oceli ukládejte v suchu.

Drodzy Klienci!

Państwa nową brytfannę ze stali nierdzewnej wyposażono w wysokiej jakości powłokę antyadhezyjną Greblon® C2, która minimalizuje przywieranie potraw i jest łatwa w czyszczeniu.

Dzięki swoim ponadprzeciętnym rozmiarom brytfanna szczególnie dobrze nadaje się do przyrządzania dużych pieczeni, 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 uchwytom 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 zamieszczone na kolejnych stronach 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



www.tchibo.pl/instrukcje

Użytkowanie

Brytfanna ze stali nierdzewnej nadaje się do użytku w standardowym piekarniku o wysokości i 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. Jest odporna na temperatury do +230°C. Nie wolno jej używać w sposób niezgodny z przeznaczeniem!

- Z brytfanną ze stali nierdzewnej należy obchodzić się ostrożnie! Należy zawsze używać łapek do garnków itp. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!**

pl

- Wysokiej jakości powłoka antyadhezyjna sprawia, że nic nie będzie przywierać do brytfanny ani się przypalać. W celu ochrony powłoki nie należy stosować podczas gotowania żadnych 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 w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie natłuścić lub naoliwić powłokę antyadhezyjną np. kroplą oleju spożywczego.
- 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 należy umyć w miarę możliwości bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest zmyć resztki potrawy. Przed umyciem należy odczekać, aż brytfanna ze stali nierdzewnej 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, giętkim włosiu.
- Wysuszyć brytfannę bezpośrednio po umyciu.
- Brytfannę należy przechowywać w suchym miejscu.

Vážení zákazníci!

sk

Váš nový pekáč z ušľachtilej ocele s vysoko kvalitnou nepríľnavou vrstvou Greblon® C2 zmierňuje pripálenie potravín a ľahko sa čistí.

Vďaka svojej nadpriemernej veľkosti je váš nový pekáč z ušľachtilej ocele obzvlášť vhodný na veľké kusy pečeného mäsa, ako napr. morka, hus, ale aj hovädzia hrud' alebo jahňacie stehno.

Rožť na pečenie umožní, aby horúci vzduch prúdil okolo pečeného mäsa, ktoré sa zvonku rovnomerne opečie. Šťava z mäsa sa zbiera v pekáči z ušľachtilej ocele a môžete z nej pripraviť omáčku.

Stabilné rukoväte umožnia bezpečné prenášanie aj ťažších jedál. Rukoväťi sú aj na rošte a umožňujú bezpečné vybratie pečeného mäsa.

Silikónový návlek na rošť zabraňuje poškrabaniu nepríľnavej vrstvy.

V spodnej časti pekáča sa dá osobitne pripravovať zelenina.

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

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

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Používanie

Pekáč z ušľachtilej ocele je vhodný na použitie v štandardných rúrach na pečenie s výškou a šírkou 600 mm.

Rozstup medzi úchytmi plechov na pečenie resp. mriežky musí byť minimálne 405 mm.

Pekáč z ušľachtilej ocele je určený výlučne na použitie v rúre na pečenie.

Odoláva teplotám do +230 °C. Výrobok nepoužívajte na iný účel!

- S pekáčom z ušľachtilej ocele manipulujte opatrne! Vždy použite kuchynské chňapky a pod.

Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

- Vysoko hodnotná antiadhézná vrstva zabezpečuje, aby sa nič neprichytilo alebo neprípáľilo. Na ochranu nepríľnavej povrchovej vrstvy nepoužívajte pri varení žiadne ostré alebo špicaté predmety. Do pekáča z ušľachtilej ocele používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu. Kuchynské náčinie z kovu skracuje životnosť pekáča a môže rozškrabať jeho povrch. Priamo v pekáči tiež nikdy nič nekrájajte.
- Zabráňte prehriatiu pekáča. Nezhrievajte prázdny pekáč. Príp. do pekáča nalejte trochu vody.
- Pri podávaní jedál postavte pekáč z ušľachtilej ocele na rovnú, teplovzdornú podložku odolnú voči striekancom.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte pekáč horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Potom antiadhéznú vrstvu mierne namastite alebo naolejujte, napr. kvapkou jedlého oleja.
- Pekáč z ušľachtilej ocele a rošť vyčistíte po použití horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou hubkou a pod. Pekáč z ušľachtilej ocele a rošť sú vhodné aj do umývačky riadu, odporúčame však šetrnejšie 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 z ušľachtilej ocele vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte pekáč z ušľachtilej ocele úplne vychladnúť.
- Ak sa na pekáči nachádzajú nepoddajné alebo príliš pripečené zvyšky jedál, namočte ich ešte pred čistením. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Po každom opláchnutí pekáč ihneď osušte.
- Pekáč skladujte v suchu.

Kedves Vásárlónk!

Az új nemesacél pecsenyesütője kiváló minőségű Greblon® C2 tapadásmentes bevonattal van ellátva, amely megakadályozza, hogy az étel nagyon leragadjon, és könnyen tisztítható.

A pecsenyesütő átlag feletti méretének köszönhetően különösen alkalmas nagy süttekhez, 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 nemesacél pecsenyesütő aljában, majd felhasználható szószhoz.

A pecsenyesütő stabil fogantyúinak köszönhetően biztonságosan szállíthatja a nehéz fogásokat is.

A rácson is található fogantyú, amely a sült biztonságos kivételére szolgál.

A rácson lévő szilikon 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 örömmel tudja használni a termékét.

Reméljük, öröme telik a termék használatában, és jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Használat

A nemesacél pecsenyesütő 600 mm magasságú és szélességű, általános méretű sütőben használható.

A sütőlemez vagy a sütőrács rögzítőelemei közötti távolságnak legalább 405 mm-nek kell lennie.

A nemesacél pecsenyesütő kizárólag a sütőben való használatra alkalmas.

A termék +230 °C-ig használható a sütőben.

Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!

• Óvatosan bányon 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 ne használjon éles vagy hegyes eszközt a tisztításához. 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 terméktúlhevítést: 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

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a pecsenyesütőt forró vízzel és kímélő mosogatószerrel. Ezt követően olajozza vagy zsírozza be enyhén a tapadásmentes bevonatot, például egy pár csepp étolajjal.
- A használat után tisztítsa meg a nemesacél pecsenyesütőt és a rácst 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 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, így nem lesz foltos.
- A nemesacél pecsenyesütőt száraz helyen tárolja.

Değerli Müşterimiz!

tr

Yeni değerli Greblon® C2 yapışmaz kaplamaya sahip çelik rosto tenceresi, yemeklerin yapışmasını önler ve temizlemesi kolaydır.

Ortalama üstü boyutları sayesinde yeni çelik rosto tencereniz; özellikle hindi, ördek, inek göğsü veya koyun butu gibi büyük parçaları kızartmak için uygundur.

Izgarası, sıcak havanın dolaşarak dış kısmın eşit derecede kızarmasını sağlar. Etin suyu çelik rosto tenceresinde birikir ve devamında sos için kullanılabilir.

Çelik rosto tenceresinin sağlam tutacakları sayesinde ağır yiyecekleri de güvenle taşıyabilirsiniz. Izgara da gıdayı güvenli biçimde çıkarmak için tutacıklara sahiptir.

Izgaradaki silikon katman, kaplamada çizik oluşmasını önler. Rosto tenceresinin alt kısmında ayrı olarak sebze hazırlanabilir.

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

Yeni çelik rosto tencerenizi güle güle kullanın ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Kullanım

Çelik rosto tenceresi aynı zamanda 600 mm'lik genişlik ve yüksekliğe sahip bir fırında kullanım için uygundur. Fırın tepsipleri veya ızgaraları arasında en az 405 mm'lik bir mesafe olmalıdır.

Ürün sadece fırında kullanım için uygundur. +230°C'ye kadar dayanıklıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!

- Çelik rosto tenceresini dikkatli kullanın! Daima bez vb. kullanın. **Yanma tehlikesi oluşur!**

- Yüksek değerli yapışmaz kaplama, malzemenin yapışmamasını veya yanmamasını sağlamaktadır. 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 rosto tenceresinin içerisinde de kesmeyin.
- Çelik rosto tenceresinin aşırı ısınmasını önleyin. Boşken ısıtılmamalıdır. Gerekirse çelik rosto tenceresinin içerisine bir miktar su ekleyin.
- Sıcak çelik rosto tenceresini servis için daima düz, sıcaklığa dayanıklı ve sıçramalara karşı hassas olmayan bir zemine yerleştirin.

Temizleme ve bakım

- Çelik rosto tenceresini ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve hassas bir bulaşık deterjanı ile yıkayın. Ardından yapışmaz özellikli kaplamayı biraz yağlayın, örn. sıvı yağ ile.
- Çelik rosto tenceresini ve ızgarasını kullanım sonrası sıcak su, deterjan ve yumuşak bir sünger vb. ile temizleyin. Çelik rosto tenceresi ve ızgara 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 rosto tenceresini mümkünse kullanımdan hemen sonra temizleyin, böylece yemek artıkları kolayca çıkarılabilir. Çelik rosto tenceresini 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 rosto tenceresini duruladıktan hemen sonra kurulaştırın.
- Çelik rosto tenceresini kuru bir yerde muhafaza edin.



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 :

381 605

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