



Hähnchenbräter

Chicken roasting pan

Poêle à rôtir pour poulet

Pečicí pánev na kuře

Forma do pieczenia kurczaka

Pekáč na kurča

Csirkesütő

Tavuk pişirici

(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

Dieser Hähnchenbräter ist aus emailliertem Gusseisen. Das dickwandige Material sorgt für eine langanhaltende Wärmespeicherung und optimale Hitzeverteilung. Das Fleisch wird saftig und zart und die Haut rundherum knusprig und kross.

Durch die Erhitzung der gusseisernen Spitze wird das Brathähnchen gleichmäßig von außen und innen gegart. Das überschüssige Fett sammelt sich in der Auffangschale.

Dieser Hähnchenbräter ist zum Garen von Hähnchen und kleinen Enten im Backofen und auf dem Grill geeignet.

Beachten Sie, dass der Grill über einen Deckel verfügen muss, damit die Hitze das Gargut von allen Seiten einhüllen kann. Auf einem Grill, der nicht über einen Deckel verfügt, wird das Geflügel nicht gleichmäßig gegart. Der Hähnchenbräter ist hitzebeständig bis +400 °C.

Zwei leckere Rezepte finden Sie auf

www.tchibo.de/anleitungen?stom=618593

Ihr Tchibo Team

Materialinformation

Dieser Hähnchenbräter ist aus Gusseisen. Gussprodukte werden nach einer traditionsreichen Herstellungsmethode in Sandformen gefertigt. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.



WARNUNG vor Verbrennungen

- Der Hähnchenbräter wird während des Gebrauchs sehr heiß! Fassen Sie den Hähnchenbräter, aber auch die Griffe nur mit Topflappen o.Ä. an!

WARNUNG vor Brand

- Lassen Sie den Hähnchenbräter mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt. Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

VORSICHT - Sachschaden

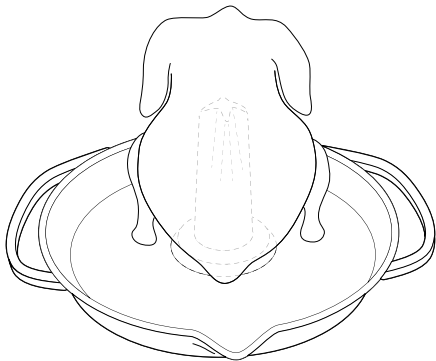
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann der Hähnchenbräter zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Stellen Sie den heißen Hähnchenbräter nach dem Herunternehmen vom Grill bzw. nach der Entnahme aus den Backofen auf eine wärmeunempfindliche Unterlage! Wärmeempfindliche Flächen können sonst beschädigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie den Hähnchenbräter vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie den Hähnchenbräter trocken.

Während des Gebrauchs

- Erwärmen Sie den Hähnchenbräter nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folge kann eine Verfärbung der Beschichtung sein.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, schneiden Sie nicht direkt im Hähnchenbräter, benutzen Sie auch keine scheuernden Schwämme oder Metallkratzer zum Reinigen. Diese können die Emaille-Schicht beschädigen.



1. Setzen Sie das ausgenommene, gewaschene und gewürzte Hähnchen wie abgebildet auf den Hähnchenbräter.
 2. Stellen Sie den Hähnchenbräter auf den Grill und schließen Sie den Deckel des Grills
oder
stellen Sie den Hähnchenbräter in den Backofen.
- Die Garzeit und der Bräunungsgrad variiert je nach Grill- und Ofenmodell und je nach Größe bzw. Gewicht des Geflügels.
 - Die Ofentemperatur variiert je nach Ofenmodell.

3. Prüfen Sie regelmäßig den Gargrad des Hähnchens.

Nach dem Gebrauch

- Füllen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Hähnchenbräter. Zu schnelles Abkühlen kann den Hähnchenbräter beschädigen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie den Hähnchenbräter mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Trocknen Sie den Hähnchenbräter nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie den Hähnchenbräter nicht feucht weg. An den nicht-emaillierten Kanten kann sich sonst Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.
- Der Hähnchenbräter ist nicht für das Reinigen in der Spülmaschine geeignet.

Dear Customer

en

This chicken roasting pan is made of enamelled cast iron. The thick walls absorb and retain heat for a long period of time and evenly distribute it across the pan. Meat cooked in the pan becomes juicy and tender and stays crisp on the outside.

Due to the heat stored in the cast iron spit, the chicken is evenly cooked from inside and outside at the same time. Excess fat is collected in the drip tray underneath.

This roasting pan is suitable for roasting chickens and small ducks in the oven or on the grill.

It can only be used on grills with lids, however, and with the lid down. This ensures that the heat surrounds the meat and cooks it on all sides. If the roasting pan is used on a grill not fitted with a lid, the meat will not be cooked evenly. The chicken roasting pan is heat resistant up to +400 °C.

You can find two delicious recipes at

www.tchibo.de/instructions?stom=618593

Your Tchibo Team

Information on the material

This chicken roasting pan is made of enamelled cast iron. Cast iron products are made using sand moulds according to traditional manufacturing methods. This may result in irregularities in the surface of the product. However, these do not affect quality and function of the product in any way.



WARNING - risk of burns

- The chicken roasting pan becomes very hot during use! Only touch the roasting pan and its handles with oven gloves or something similar!

WARNING - risk of fire

- Never leave a roasting pan containing hot fat unattended. Hot fat ignites very easily. Risk of fire!
- Never extinguish burning fat with water. Risk of explosion!
Put out a grease fire with an extinguisher that is suitable for extinguishing burning cooking oil or fat.

CAUTION - material damage

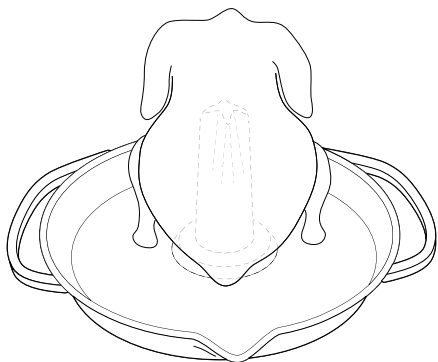
- Cast iron is a very robust but also brittle material. If dropped or knocked hard, the chicken roasting pan may break apart or the enamel layer may crack.
- After taking the chicken roasting pan off the grill or out of the oven, place the hot pan onto a heat-resistant surface! Otherwise, surfaces that are not heat-resistant may become damaged.

Prior to first use

- Remove all the packaging material.
- Clean the chicken roasting pan thoroughly with hot water and a little mild washing-up liquid before using it for the first time. Rinse it with clean water and wipe it dry.

During use

- Do not heat up the chicken roasting pan without contents. This may cause the material to overheat and the coating to become discoloured.
- Use cooking utensils made of wood, heat-resistant plastic or silicone. Do not use any metal implements and do not cut anything on the chicken roasting pan. Do not use any abrasive sponges or metal scourers for cleaning. This may damage the enamel coating.



1. Place the gutted, washed and seasoned chicken onto the roasting pan as illustrated.
 2. Place the chicken roasting pan onto the grill and close the lid of the grill
or
place the roasting pan into the oven.
- The cooking time and degree of browning varies according to the type of grill or oven, as well as the size and weight of the poultry.
 - The oven temperature varies according to the type of oven.

3. Regularly check the chicken to see how much longer it needs to be cooked.

After use

- Do not fill the hot chicken roasting pan with cold water. The chicken roasting pan may become damaged if cooled down too quickly.
- After use, clean the chicken roasting pan with hot water and a mild washing-up liquid. Do not use any abrasive sponges.
- Do not use any abrasive or caustic products or hard brushes for cleaning.
- Always dry the chicken roasting pan immediately after cleaning. Do not put the chicken roasting pan away while still damp. Otherwise traces of rust may form on the parts not coated with enamel. If necessary, remove these with a damp cloth and coat the affected areas with a little plant-based oil.
- The chicken roasting pan is not dishwasher-safe.

Chère cliente, cher client!

fr

Cette poêle à rôtir est en fonte émaillée, un matériau à paroi épaisse qui absorbe et emmagasine durablement la chaleur, et assure une répartition optimale de celle-ci. La viande devient juteuse et tendre et la peau tout autour croustillante et croquante.

Grâce à la chaleur de la pointe en fonte, le poulet cuit uniformément de l'extérieur et de l'intérieur. L'excès de graisse s'accumule dans le bac de récupération.

Cette poêle à rôtir convient pour la cuisson du poulet et des petits canards au four et sur le gril.

Veillez à ce que le gril ait un couvercle pour que la chaleur puisse envelopper les aliments de tous les côtés. Sur un gril qui ne comporte pas de couvercle, la volaille ne sera pas cuite uniformément. La poêle résiste à la chaleur jusqu'à +400 °C.

Vous trouverez deux délicieuses recettes sur

www.fr.tchibo.ch/notices?stom=618593

L'équipe Tchibo

Information sur le matériau

Cette poêle est en fonte émaillée. Les produits en fonte sont fabriqués dans des moules en sable selon une méthode traditionnelle. Aussi n'est-il pas rare d'observer de petites irrégularités de surface qui n'ont toutefois aucun impact négatif sur la qualité ou le bon fonctionnement de l'article.



AVERTISSEMENT: risque de brûlures

- Lors de la cuisson, la poêle devient très chaude! Utilisez toujours des maniques ou similaire pour saisir la poêle et les poignées.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Ne laissez jamais une poêle contenant de la matière grasse chaude sans surveillance. La matière grasse chaude s'enflamme très facilement. Risque d'incendie!
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse qui brûle. Risque d'explosion! Pour éteindre un feu de graisse causé par de l'huile alimentaire ou de la graisse de cuisson, utilisez un extincteur adapté.

PRUDENCE: risque de détérioration

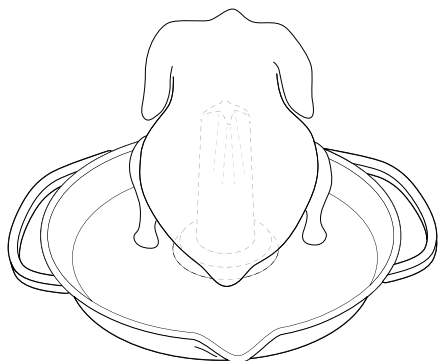
- La fonte est un matériau très résistant, mais friable. Si la poêle tombe ou reçoit un choc important, elle peut casser ou la couche d'émail risque d'éclater.
- Posez toujours la poêle chaude sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée de la plaque de cuisson, du four ou du barbecue! Vous risqueriez sinon d'endommager les surfaces délicates.

Avant la première utilisation

- Retirez tous le matériel d'emballage.
- Avant la première utilisation, nettoyez la poêle à l'eau chaude légèrement additionnée d'un liquide vaisselle doux. Rincez la poêle à l'eau claire et séchez-la avec un torchon.

Pendant l'utilisation

- Ne réchauffez pas la poêle à vide sous peine de surchauffe du matériel. Cela peut entraîner un changement de couleur du revêtement.
- Servez-vous d'ustensiles de cuisine en bois, en plastique résistant à la chaleur ou en silicone. N'utilisez jamais d'objets en métal, ne coupez jamais les aliments directement dans la poêle et n'utilisez pas non plus d'éponges abrasives ou métalliques pour la nettoyer. Vous risqueriez d'endommager la couche d'émail.



1. Placez le poulet vidé, lavé et assaisonné sur la poêle à rôtir comme indiqué.
 - 2 Placez la poêle sur le gril et fermez le couvercle du gril.
ou
placez la poêle à rôtir dans le four.
- Le temps de cuisson et le degré de brunissement varient selon le modèle de gril et de four et selon la taille ou plutôt le poids de la volaille.
 - La température du four varie selon le modèle du four.

3. Vérifiez régulièrement la cuisson du poulet.

Après l'utilisation

- Évitez de refroidir brusquement la poêle, par exemple en y versant de l'eau froide quand elle est encore chaude.
- Après utilisation, nettoyez la poêle à l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle doux. N'utilisez pas d'éponges abrasives.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques, ni de brosses dures, etc.
- Séchez la poêle tout de suite après le nettoyage. Ne rangez jamais la poêle encore humide, sinon il pourrait se former une mince couche de rouille sur les bords non émaillés. Le cas échéant, ôtez la rouille avec un chiffon humide et graissez soigneusement les endroits concernés à l'huile végétale.
- La poêle n'est pas lavable au lave-vaisselle.

tato pánev na kuře je vyrobená ze smaltované železné litiny. Její silnostěnný materiál absorbuje mnoho tepla, ukládá jej a rozvádí jej až k okraji pánve a pak jej rovnoměrně předává pečenému pokrmu. Maso bude šťavnaté a měkké a kůžička kolem dokola křupavá a křehká.

Rozehřátím litinového stojanu se kuře peče rovnoměrně zvenčí i zevnitř. Přebytný tuk se shromažďuje v pánvi.

Tato pánev se stojanem je vhodná pro přípravu kuřat a malých kachen v pečicí troubě nebo na grilu.

Zohledněte, že použitý gril musí být opatřen víkem, aby žár mohl grilovanou drůbež zahalit ze všech stran. Na grilu, který nemá víko, se nepodaří drůbež ugrilovat stejnoměrně. Pánev je žáruvzdorná do +400 °C.

Dva chutné recepty najdete na

www.tchibo.cz/navody?stom=618593

Váš tým Tchibo

Informace o materiálu

Tato pánev na kuře je vyrobená z litiny. Litinové výrobky se tradiční metodou vyrábějí v pískových formách. Z tohoto důvodu se mohou na povrchu vyskytovat nepatrné nepravidlosti, které však žádným způsobem negativně neovlivňují kvalitu nebo funkci výrobku.



VÝSTRAHA před popálením

- Pánev se při pečení zahřívá! Dotýkejte se pánve i jejích rukojetí jen prostřednictvím chňapky apod.!

VÝSTRAHA před požárem

- Pánev s horkým tukem nenechávejte nikdy bez dozoru.
Horký tuk se může snadno vznítit. Hrozí nebezpečí požáru!
- Hořící tuk nikdy nehaste vodou. Hrozí nebezpečí výbuchu!
Hořící tuk haste hasicím přístrojem, který je vhodný k hašení hořícího jedlého oleje a tuku.

POZOR na věcné škody

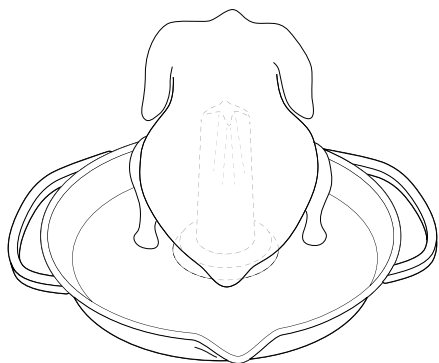
- Litina je velmi robustní, ale také křehký materiál. Při pádu nebo tvrdém nárazu se pánev může rozbít nebo může oprýskat smaltovaná vrstva.
- Když horkou pánev sejmete s plotny nebo grilu, nebo vyjmete z trouby, postavte ji na tepluvzdornou podložku! Plochy citlivé na teplo by se mohly poškodit.

Před prvním použitím

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Před prvním použitím umyjte pánev na kuře horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Pánev vypláchněte čistou vodou a vytřete ji dosucha.

Během používání

- Pánev nezahřívejte, je-li prázdná. Tím může dojít k přehřátí materiálu. Může tak dojít ke zbarvení povrchové vrstvy.
- Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva, plastu odolného vůči horku nebo silikonu. Nepoužívejte kovové předměty, potraviny nekrájejte přímo v pánvi, k čištění nepoužívejte abrazivní houby nebo kovové škrabky. Tyto by mohly poškodit smaltovanou vrstvu.



1. Vykuchané, omyté a okořeněné kuře postavte na stojan jak vidíte na obrázku.
 2. Pánev postavte na gril a zavřete víko grilu **nebo** postavte pánev do trouby.
- Doba pečení a stupeň zhnědnutí kolísají podle typu grilu nebo trouby a podle velikosti, resp. váhy dané drůbeže.
 - Teplota pečicí trouby závisí na typu trouby.
3. Pravidelně kontrolujte stupeň upečení.

Po použití

- Do horké pánve nenalévejte studenou vodu. Příliš rychlé ochlazení může pánev poškodit.
- Po použití umyjte pánev horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní houby.
- K čištění nepoužívejte abrazivní nebo leptavé prostředky, ani tvrdé kartáče apod.
- Pánev hned po umytí vždy osušte. Neukládejte ji vlhkou. Jinak se na nesmaltovaných hranách může tvořit náletová rez. V případě potřeby ji odstraňte vlhkým hadříkem a místa pečlivě namažte trochou rostlinného oleje.
- Tato pánev není vhodná k mytí v myčce nádobí.

Ta forma do pieczenia kurczaka wykonana jest z emaliowanego żeliwa. Grube ścianki formy zapewniają długotrwałe magazynowanie ciepła i jego optymalną dystrybucję. Upieczone mięso jest soczyste i delikatne, a skórka chrupiąca i kruche.

Dzięki rozgrzaniu żeliwnego czubka, pieczony kurczak jest opiekany równomiernie na zewnątrz i wewnątrz. Nadmiar tłuszczu zbiera się w tacce ociekowej.

Forma nadaje się do przyrządzania kurczaków i małych kaczek w piekarniku i na grillu.

Grill musi mieć pokrywę, tak aby przyrządzana potrawa była ogrzewana ze wszystkich stron. Na grillu, który nie jest wyposażony w pokrywę, drób nie zostanie równomiernie upieczony. Forma do pieczenia kurczaka jest odporna na temperatury do +400°C.

Dwa pyszne przepisy znajdują się na stronie

www.tchibo.pl/instrukcje?stom=618593

Zespół Tchibo

Informacja dotycząca materiału

Ta forma do pieczenia kurczaka wykonana jest z żeliwa. Produkty żeliwne wykonywane są tradycyjną metodą produkcyjną przy użyciu form piaskowych. Z tego powodu na powierzchni formy możliwe są niewielkie nieregularności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość oraz właściwości użytkowe produktu.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Podczas użycia forma do pieczenia kurczaka nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur! Formy do pieczenia kurczaków oraz uchwytów dotykać wyłącznie przez łapki do garnków lub podobne przedmioty!

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- Nigdy nie pozostawiać formy do pieczenia kurczaków z gorącym tłuszczem bez nadzoru. Gorący tłuszcz zapala się bardzo łatwo. Istnieje ryzyko pożaru!
- Jeżeli nastąpi zapłon tłuszczu, nie próbować gasić go wodą. Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu! Płonący tłuszcz należy gasić przy pomocy gaśnicy przeznaczonej do gaszenia płonącego oleju jadalnego oraz tłuszczu spożywczego.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

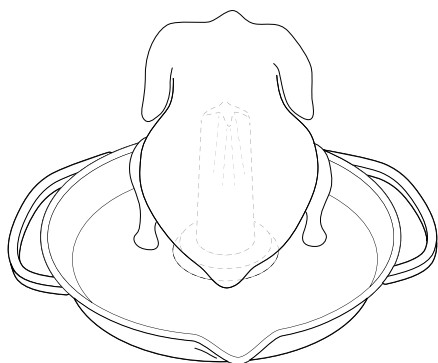
- Emaliowane żeliwo jest materiałem bardzo wytrzymałym, ale łatwo pękającym. W przypadku upadku lub silnego uderzenia może dojść do pęknięcia formy do pieczenia kurczaka lub odprysnięcia warstwy emalii.
- Po zdjęciu formy z grilla lub wyjęciu jej z piekarnika umieścić gorącą formę na żaroodpornym podłożu! W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni wrażliwych na działanie ciepła.

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć formę do pieczenia kurczaka w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie wypłukać formę czystą wodą i wytrzeć ją do sucha.

Podczas użytkowania

- Nie należy nagrzewać pustej formy do pieczenia kurczaka. W ten sposób może dojść do przegrzania materiału. Może to skutkować przebarwieniami powłoki produktu.
- Należy używać przyborów kuchennych wykonanych z drewna, odpornego na wysokie temperatury plastiku bądź silikonu. Nie używać metalowych przedmiotów, nie kroić bezpośrednio w formie do pieczenia kurczaka, a do czyszczenia nie używać gąbek do szorowania ani metalowego skrobaka. Ich użycie może spowodować uszkodzenie emaliowanej warstwy.



1. Wypatroszonego, umytego i przyprawionego kurczaka ułożyć w formie, jak pokazano na rysunku.
 2. Umieścić formę z kurczakiem na grillu i zamknąć pokrywę grilla
lub
wstawić formę z kurczakiem do piekarnika.
- Czas pieczenia i stopień przyrumienienia zależy od modelu grilla lub piekarnika oraz od wielkości, względnie wagi drobiu.
 - Temperatura piekarnika różni się w zależności od modelu piekarnika.

3. Regularnie sprawdzać stopień upieczenia kurczaka.

Po użyciu

- Do gorącej formy nie wlewać zimnej wody. Zbyt szybkie ostudzenie może doprowadzić do uszkodzenia formy.
- Po użyciu należy umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie stosować ostrych gąbek.
- Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących, względnie twardych szczotek itp.
- Od razu po umyciu należy wytrzeć formę do pieczenia kurczaka do sucha. Nie należy odstawiać wilgotnej formy. W przeciwnym razie na nieemaliowanych krawędziach może pojawić się nalot z rdzy. Jeśli tak się stanie, należy usunąć nalot wilgotną ściereczką i starannie natłuścić odpowiednie miejsca niewielką ilością oleju roślinnego.
- Forma do pieczenia kurczaka nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Vážení zákazníci!

sk

Tento pekáč na kurča je zo smaltovanej liatiny. Hrubostenný materiál sa postará o dlhotrvajúce udržiavanie tepla a jeho optimálne prerozdelenie. Mäso bude jemné a šťavnaté a koža zo všetkých strán chrumkavá a prepečená.

Vďaka zohrievaniu liatinového špízu sa kurča rovnomerne prepečie zvnútra aj zvonku. Nadbytočný tuk sa zachytí v zbernej miske.

Tento pekáč na kurča je vhodný na pečenie kurčiat a malých kačiek v rúre na pečenie alebo na grile.

Rešpektuje, že gril musí byť vybavený poklopom, aby sa teplo rozdelilo do všetkých strán.

Na grile, ktorý nedisponuje poklopom, sa hydina neprepečie rovnomerne.

Pekáč na kurča je žiaruvzdorný do +400 °C.

Dva chutné recepty nájdete na internetovej stránke:

www.tchibo.sk/navody?stom=618593

Váš tím Tchibo

Informácie o materiáli

Tento pekáč na kurča je vyrobený z liatiny. Liatinové výrobky sa vyrábajú podľa tradičnej výrobnnej metódy v pieskových formách. Z tohto dôvodu sa môžu na povrchu výrobku objaviť malé nepravidelnosti, ktoré však nemajú žiadny vplyv na kvalitu alebo funkčnosť výrobku.



VAROVANIE pred popáleninami

- Pekáč sa počas používania zohreje a je horúci! Pekáča ale aj držiadiel sa dotýkajte iba chňapkami a pod.!

VAROVANIE pred požiarom

- Nikdy nenechávajte pekáč s horúcim tukom bez dozoru.
Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu!
Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov, a oheň z jedlých tukov haste vhodným hasiacim prístrojom.

POZOR - Vecné škody

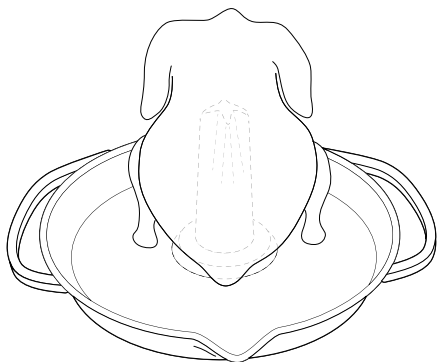
- Liatina je veľmi robustný, ale krehký materiál. Pri páde alebo tvrdom náraze sa panvica môže zlomiť alebo môže prasknúť smaltovaná vrstva.
- Horúci liatinový pekáč, ktorý vezmete zo sporáka alebo grilu, resp. ho vytiahnete z rúry na pečenie, položte na teplovzdornú podložku! Inak môže dôjsť k poškodeniu plôch citlivých na teplo.

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Pred prvým použitím umyte pekáč na kurča horúcou vodou a trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Pekáč opláchnite čistou vodou a dosucha ho vyutierajte.

Počas používania

- Nezohrievajte prázdny pekáč. Môže dôjsť k prehriatiu materiálu. Výsledkom môže byť sfarbenie ochrannej vrstvy.
- Používajte kuchynské pomôcky z dreva, plastu odolného proti teplu alebo silikónu. Nepoužívajte kovové predmety, nekrájajte priamo v liatinovej panvici a na čistenie nepoužívajte abrazívne špongie alebo kovové škrabky. Môžu poškodiť smaltovanú vrstvu.



1. Vypitvané, umyté a okorenené kurča nasadíte na pekáč podľa vyobrazenia.
2. Pekáč na kurča umiestnite na gril a zatvorte poklop grilu
alebo
vložte pekáč do rúry na pečenie.
- Doba prípravy a stupeň prepečenia závisí od druhu grilu alebo rúry na pečenie, ako aj od veľkosti a váhy hydiny.
- Teplota rúry na pečenie závisí od druhu rúry.
3. Stupeň prepečenia pravidelne kontrolujte.

Po použití

- Do horúceho pekáča nenapúšťajte studenú vodu. Príliš rýchle schladenie môže poškodiť pekáč.
- Po použití umyte pekáč horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte abrazívne špongie.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo leptavé čistiace prostriedky, príp. tvrdé kefy atď.
- Po každom vyčistení pekáč ihneď osušte. Neodkladajte mokrý pekáč. Na nesmaltovaných hranách sa inak môže vytvárať náletová hrdza. Prípadnú jemnú hrdzu odstráňte vlhkou utierkou a postihnuté miesta dôkladne namažte rastlinným olejom.
- Pekáč nie je vhodný na čistenie v umývačke riadu.

A csirkesütő zománczott öntöttvasból készült. A vastag falú edény hosszan tárolja és optimálisan leadja a hőt. A hús szaftos és puha lesz, a bőre pedig körben ropogós.

Az öntöttvas csúcs felmelegítésével a csirke kívülről és belülről is egyenletesen sül. A felesleges zsír a csepegtetőtálcaiban gyűlik össze.

Ez a csirkesütő csirke és kis méretű kacsra sütőben és grillsütőben történő elkészítésére szolgál.

Vegye figyelembe, hogy a grillsütőnek fedővel kell rendelkeznie, hogy a hő minden oldalról elérje az ételt. A fedő nélküli grillsütőben a szárnyas nem sül meg egyenletesen.

A csirkesütő +400°C-ig hőálló.

Két finom receptet talál a következő weboldalon:

www.tchibo.hu/utmutatok?stom=618593

A Tchibo csapata

Anyagismertető

A csirkesütő öntöttvasból készült. Az öntvénytermékeket egy tradicionális előállítási módszer szerint, homokformákban állítják elő. Emiatt előfordulhatnak kisebb egyenetlenségek az edény felületén, amelyek azonban nem befolyásolják a termék minőségét és funkcióját.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Használat közben a csirkesütő felforrósodik! A csirkesütőt és a fogantyúkat csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg!

VIGYÁZAT - tűzveszély

- A csirkesütőt forró zsírral soha ne hagyja felügyelet nélkül. A forró zsír könnyen meggyulladhat. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély áll fenn! Ha az olaj vagy a zsír meggyulladna, olyan tűzoltó eszközt használjon, amely étolaj és zsír oltásához alkalmas.

FIGYELEM - anyagi károk

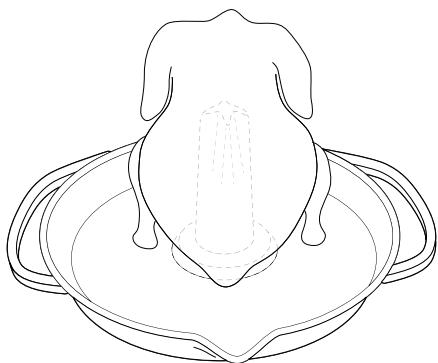
- Az öntöttvas egy nagyon erős, de törékeny anyag. Ha leesik vagy erősen ütődik valamihez, az edény könnyen eltörhet vagy elrepedhet a zománcbevonat.
- Miután a csirkesütőt levette a grillsütőről, illetve kivette a sütőből, hőálló felületre helyezze! A nem hőálló felület esetleg megsérülhet.

Az első használat előtt

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Tisztítsa meg a csirkesütőt az első használat előtt forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Végül öblítse le a csirkesütőt tiszta vízzel, és törölje szárazra.

Használat közben

- Ne melegítse a csirkesütőt üresen. Az anyag túlhevülhet. Ennek következményeként a bevonat elszíneződhet.
- Fából, hőálló műanyagból vagy szilikonból készült konyhai eszközöket használjon. Ne használjon fém eszközöket, közvetlenül a csirkesütőben ne vágjon fel élelmiszert, a tisztításhoz ne használjon súrolószivacsot, acéldörzsit. Ezek kárt okozhatnak a zománcbevonatban.



1. Helyezze a kibelezett, megmosott és fűszerezett csirkét a csirkesütőre a képen látható módon.
2. Helyezze a csirkesütőt a grillre, és zárja le a grill fedelét

vagy

tegye a csirkesütőt a sütőbe.

- A sütési idő és a barnulás mértéke a grill és a sütő modelljétől, valamint a szárnyas méretétől vagy súlyától függően változik.
- A sütő hőmérséklete a sütőmodelltől függően változik.

3. Rendszeresen ellenőrizze a csirke sülését.

Használat után

- A forró csirkesütőbe ne töltsön hideg vizet. A túl gyors lehűlés károsíthatja az edényt.
- Használat után tisztítsa meg az edényt forró vízzel és kímélő mosogatószerrel. Ne használjon súrolószivacsot.
- A termék tisztításhoz ne használjon súroló vagy maró hatású szert, illetve kemény kefést stb.
- Mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra a csirkesütőt. Ne tegye el, ha még nedves, különben a nem zománczott széleken levegőn képződő rozsda alakulhat ki. Szükség esetén távolítsa el a rozsdát egy nedves kendővel, és alaposan kenje be ezeket a helyeket egy kevés növényi olajjal.
- A csirkesütő nem tisztítható mosogatógépben.

Değerli Müşterimiz!

tr

Bu tavuk pişirici, emaye dökme demirden yapılmıştır. Kalın cidarlı malzeme, uzun süreli ısı depolama ve optimum ısı dağılımı sağlar. Et sulu ve yumuşak hale gelir ve çevresindeki deri çıtır çıtır ve gevrek olur.

Dökme demir ucun ısıtılması sayesinde rosto tavuğun dışı ve içi eşit şekilde pişirilir. Fazla yağ, damlama tepsisinde toplanır.

Bu tavuk pişirici fırında ve ızgarada tavuk ve küçük ördek pişirmek için uygundur.

İsının gıdayı her taraftan sarabilmesi için ızgaranın bir kapağı olması gerektiğini dikkate alın. Kapağı olmayan bir ızgarada, kümes hayvanları eşit şekilde pişmez.

Tavuk pişirici maks. +400 °C ısıya dayanıklıdır.

Lezzetli iki adet tarif bulabileceğiniz adres

www.tchibo.com.tr/kilavuzlar?stom=618593

Tchibo Ekibiniz

Malzeme bilgisi

Bu tavuk pişirici dökme demirden üretilmiştir. Dökme demir ürünler geleneksel şekilde kum kalıpların içinde üretilir. Bu nedenle pürüzlü yüzeyler meydana gelebilir, fakat bunlar ürünün kalitesini ve işlevselliğini hiçbir şekilde etkilemez.



Yanma **UYARISI**

- Tavuk pişirici kullanım sırasında aşırı ısınır! Tavuk pişiriciyi ve kulpları sadece tencere tutacağı vb. ile tutun!

Yangın **UYARISI**

- Tavuk pişiriciyi içinde kızgın yağ varken gözetimsiz bırakmayın. Sıcak yağ kolayca alev alabilir. Yangın tehlikesi vardır!
- Yanan yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Yağ yangınına, yemek yağı yangınına uygun bir yangın söndürücü ile söndürün.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

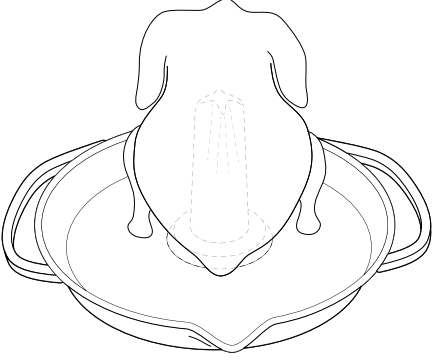
- Dökme demir, çok sert fakat çabuk kırılan bir malzemedir. Bir düşmede veya sert bir darbeye tencere kırılabilir veya emaye kaplaması çatlayabilir.
- Tavuk pişiriciyi ızgaradan aldıktan sonra veya fırından çıkardıktan sonra ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun! Aksi halde sıcaklığa dayanıklı olmayan yüzeyler hasar görebilir.

İlk kullanım öncesi

- Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- Tavuk pişiriciyi ilk kullanımdan önce sıcak su ve bir miktar yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın. Temiz su ile durulayın ve tavuk pişiriciyi kurulaşın.

Kullanım sırasında

- Tavuk pişiriciyi boş halde ısıtmayın. Bu durumda malzeme aşırı ısınabilir. Bunun sonucunda kaplama boyanabilir.
- Pişirme esnasında ahşap, ısıya dayanıklı plastik veya silikon gereçler kullanın. Asla metal gereçler kullanmayın, pişirilecek gıda maddelerini pişiricinin içinde kesmeyin, temizleme için aşındırıcı sünger veya metal kazıyıcılar kullanmayın. Bunlar emaye tabakaya hasar verebilir.



1. İçi temizlenmiş, yıkanmış ve baharatlanmış tavuğu şekilde gösterildiği gibi tavuk pişiriciye yerleştirin.
- 2 Tavuk pişiriciyi ızgaraya yerleştirin ve ızgaranın kapağını kapatın
veya
tavuk pişiriciyi fırına yerleştirin.
- Pişirme süresi ve kızarma derecesi, ızgara ve fırın modeline ve tavuğun boyutuna veya ağırlığına göre değişir.
- Fırın sıcaklığı fırın modeline göre değişir.
3. Tavuğun pişme derecesini düzenli olarak kontrol edin.

Kullanım sonrası

- Sıcak tavuk pişiricinin içine soğuk su doldurmayın. Hızlı soğuma nedeniyle tavuk pişirici hasar görebilir.
- Kullanımdan sonra tavuk pişiriciyi sıcak su ve yumuşak bir deterjan ile yıkayın. Aşındırıcı süngerler kullanmayın.
- Temizleme için tahriş edici ya da aşındırıcı kimyasallar veya sert fırçalar kullanılmamalıdır.
- Kullanımdan sonra tavuk pişiriciyi hemen kurulaşın. Tavuk pişiriciyi nemli olarak saklamayın. Aksi halde emaye kaplaması olmayan kenarlarda paslanmalar oluşabilir. Bu pasları gerekirse nemli bir bez ile temizleyin ve ilgili kısımlara biraz bitkisel yağ sürün.
- Tavuk pişirici bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.



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

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

If you have any questions about the product, do not hesitate to contact us.

Contactez-nous pour toute question sur ce produit.

V případě dotazů týkajících se výrobku se na nás můžete s důvěrou obrátit.

W przypadku pytań dotyczących tego produktu prosimy o kontakt z nami.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

Ha kérdése van a termékkel kapcsolatban, forduljon hozzánk bizalommal.

Ürünle ilgili sorularınız olduğunda bize başvurun.

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

Artikelnummer
Product number
Référence
Číslo výrobku
Numer artykułu
Číslo výrobku
Cikkszám
Ürün numarası
618 593

Leergewicht
Empty weight
Poids à vide
Prázdna hmotnosť
Ciężar pustej formy
Prázdna hmotnosť
Súlya üresen
Net ağırlık
~ 3,65 kg

Bodenmaß
Dimensions of the base
Dimensions de la base
Rozměr dna
Wymiary dna
Rozmer dna
Az edény aljának mérete
Taban ölçüsü
~ Ø 24,5 cm

Die Artikelnummer finden Sie auch am Hähnchenbräterboden!

The product number can also be found on the base of the chicken roasting pan!

La référence figure également sur la base de la poêle à rôtir pour poulet!

Číslo výrobku najdete také na dně pánve na kuře!

Numer artykułu znajduje się również na dnie formy do pieczenia kurczaka!

Číslo výrobku nájdete na dne pekáča!

A cikkszám a csirkesütő alján is megtalálható!

Ürün numarasını tavuk pişirici tabanında da bulabilirsiniz!