



Liebe Kundin, lieber Kunde! de

Mit Ihrer neuen antihaftenden Dauerbackmatte können Sie Ihre Speisen fettarm und wohlschmeckend im Backofen zubereiten. Ein Einfetten der Backmatte ist nicht notwendig.

Durch die Noppenstruktur kann die Luft optimal um das Backgut zirkulieren.

Sie können die Backmatte auch passend für Ihr Backblech zuschneiden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

- Die Backmatte ist für einen Temperaturbereich von -20 bis +230 °C geeignet.
- Sie ist zur Zubereitung von Fleisch, Fisch oder auch Ofengemüse geeignet. Für Backwaren wie z.B. Kekse ist sie nicht geeignet, da der Teig in die Vertiefungen laufen würde.
- Die Backmatte ist für den Gebrauch im Backofen geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!
- **Achtung! Backmatte nicht auf den heißen Backofenboden legen. Legen Sie sie auch nicht in offene Flammen oder auf Herdplatten.**
- Schneiden Sie Speisen nicht auf der Backmatte und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Der Artikel wird dadurch beschädigt.
- Reinigen Sie die Backmatte vor dem ersten Gebrauch und **sofort** nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel, da sich Speisereste dann am Besten entfernen lassen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Speisereste zu entfernen.
- Die Backmatte ist auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie die Backmatte aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backmatte kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backmatte.
 1. Legen Sie die Backmatte mit der flachen Seite nach unten **auf ein Backblech oder in eine Fettwanne**.
 2. Legen Sie die Speise, die Sie zubereiten möchten, z.B. Fleisch oder Fisch, auf die Noppen der Backmatte.
 3. Bereiten Sie die Speise nach Ihren Rezeptvorgaben zu. Das austretende Fett sammelt sich während des Backvorgangs in der Backmatte, sodass Ihre Speise nicht direkt im Fett gart.
 4. Lassen Sie die Backmatte abkühlen, bevor Sie sie vom Backblech nehmen und reinigen.

Dear Customer en

You can use your new non-stick, reusable baking mat to cook delicious low-fat meals in the oven. There is no need to grease the baking mat.

The raised texture allows for optimum air circulation around the food.

The baking mat can also be cut to the size of your baking tray.

Bon appétit!

Your Tchibo Team

Important notes

- The baking mat is suitable for use at temperatures from -20 °C to +230 °C.
- It is suitable for cooking meat, fish and roasted vegetables. It is not suitable for baking biscuits, etc., as the batter would run into the recesses.
- The baking mat has been designed for use in the oven. Use for its intended purpose only!
- **Caution! Do not place the baking mat on the bottom of a hot oven. You must also not place it on naked flames or on the hob.**
- Do not cut food on the mat or use sharp or pointed utensils. This will damage the product.
- Clean the baking mat with hot water and a few drops of washing-up liquid before using it for the first time and **immediately** after every further use, as any leftover food will then be easier to remove. Do not use any caustic products or abrasive sponges for cleaning. Use a soft brush to remove leftover food.
- The baking mat is also dishwasher-safe. However, do not place it directly above the heating rods.
- Over time, grease may discolour the surface of the baking mat. This is neither harmful to your health, nor does it impair the quality or function of the baking mat.
 1. Place the baking mat **on a baking tray or in a grease pan** with the level side facing down.
 2. Place your food, such as meat or fish, on the bumps of the baking mat.
 3. Prepare the food as described in your recipe. Any grease will be collected in the baking mat during cooking to prevent your food from cooking directly in the grease.
 4. Allow the baking mat to cool down before removing it from the baking tray and cleaning it.

Chère cliente, cher client! fr

Votre nouveau tapis de cuisson antiadhésif vous permet de préparer au four des repas savoureux et pauvres en matières grasses. Il n'est pas nécessaire de graisser le tapis de cuisson.

Grâce à la structure à picots, l'air peut circuler de manière optimale autour des aliments.

Vous pouvez également couper le tapis de cuisson pour l'adapter à votre plaque de four.

Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Remarques importantes

- Le tapis de cuisson est conçu pour une plage de températures de -20 °C à +230 °C.
- Le tapis de cuisson convient à la préparation de la viande, du poisson et même des légumes au four. Il ne convient pas à la pâtisserie, la cuisson de biscuits par ex., car la pâte s'écoulerait dans les creux.
- Le tapis de cuisson est prévu pour une utilisation au four. Ne l'utilisez pas pour un autre usage!
- **Attention! Ne mettez jamais le tapis de cuisson sur le fond du four chaud. Ne le mettez pas non plus sur des flammes nues ou sur des plaques de cuisson.**
- Ne coupez pas d'aliments sur le tapis de cuisson et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus. Cela endommagerait l'article.
- Nettoyez le tapis de cuisson avant la première utilisation et **tout de suite** après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle, car les restes de nourriture se détacheront mieux ainsi. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes. Utilisez une brosse souple pour retirer les restes de nourriture.
- Le tapis de cuisson peut aussi être lavé au lave-vaisselle. Veuillez toutefois à ne pas le placer directement au-dessus des résistances.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du tapis de cuisson. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au fonctionnement du tapis de cuisson.
 1. Placez le tapis de cuisson **sur une plaque de four ou sur une plaque à rôtir** en posant le côté plat vers le dessous.
 2. Disposez les aliments à cuire sur les picots du tapis de cuisson, par ex. de la viande ou du poisson.
 3. Préparez les aliments en suivant les instructions de la recette. La graisse libérée en cours de cuisson s'écoule sur le tapis de cuisson et évite ainsi aux aliments de cuire directement dans la graisse.
 4. Laissez le tapis de cuisson refroidir complètement avant de le retirer de la plaque de four et de le nettoyer.

Vážení zákazníci, cs

s touto novou protipřilnavou podložkou na pečení můžete Vaše pokrmy připravovat v troubě bez tuku a chutně. Podložku na pečení není nutno vymazávat.

Díky nopkové struktuře může vzduch optimálně proudit kolem potravin určených na pečení.

Podložku na pečení můžete také přistříhnout na velikost plechu na pečení.

Přejeme Vám dobrou chuť.

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

- Podložka na pečení je vhodná pro teploty v rozsahu od -20 do +230 °C.
- Je vhodná k přípravě masa, ryb nebo také zeleniny pečené v troubě. Není vhodná k pečení pečiva jako je cukroví, protože by těsto nateklo do prohlubní.
- Podložka je vhodná k používání v troubě. Nepoužívejte ji k jinému účelu!
- **Pozor! Podložku na pečení nepokládejte na horké dno trouby. Rovněž ji nepokládejte do otevřených plamenů nebo na plotýnky sporáku.**
- Nekrájejte na podložce potraviny a nepoužívejte na ní žádné špičaté ani ostré předměty. Podložka by se tím poškodila.
- Před prvním použitím a **ihned** po každém dalším použití umyjte podložku na pečení horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí, protože tak se z ní zbytky pokrmů uvolní nejlépe. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky. K odstranění zbytků pokrmů z podložky použijte měkký kartáček.
- Podložka je vhodná také do myčky. Nepokládejte ji však přímo nad topné tyče.
- V důsledku používání tuků může povrch pečicích podložek po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci podložky na pečení.
 1. Podložku na pečení položte plochou stranou dolů **na plech na pečení nebo do vaničky na tuk**.
 2. Potraviny, které chcete péct, např. maso nebo ryby, položte na nopy podložky na pečení.
 3. Připravte jídlo podle receptu. Vytékající tuk se během pečení shromažďuje v podložce, takže se jídlo nepeče přímo v tuku.
 4. Než sejmete podložku na pečení z plechu na pečení a začnete ji čistit, nechte ji vychladnout.

Drodzy Klienci!

pl

Państwa nowa pokryta powłoką antyadhezyjną mata do pieczenia pozwala na przygotowanie w piekarniku smakowitych potraw niskotłuszczowych. Nie ma konieczności natłuszczania maty.

Jej tłoczona struktura z wypustkami umożliwia optymalną cyrkulację powietrza wokół pieczonego produktu.

Matę można dociąć odpowiednio do wielkości blachy do pieczenia.

Życzymy Państwu smacznego.

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

- Mata do pieczenia nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -20°C +230°C.
- Przeznaczona jest do przyrządzania mięsa, ryby lub warzyw. Mata nie nadaje się do wypieków jak np. ciastek, gdyż ciasto dostałoby się do zagłębień maty.
- Mata do pieczenia nadaje się do użytku w piekarniku. Nie wolno używać jej w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
- **Uwaga! Nie wolno kłaść maty na dnie gorącego piekarnika. Nie wystawiać na działanie otwartego ognia ani nie kłaść na płytach kuchennych.**
- Na macie do pieczenia nie wolno kroić żadnych potraw ani używać ostrych lub spiczastych przedmiotów. W przeciwnym razie produkt może ulec uszkodzeniu.
- Przed pierwszym użyciem oraz **bezpośrednio** po każdym kolejnym użyciu należy umyć matę do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, gdyż w ten sposób można najlepiej usunąć resztki potraw. Nie używać ściernych środków czyszczących ani gąbki do szorowania. Aby pozbyć się resztek potraw, należy używać miękkiej szcoteczki.
- Mata do pieczenia nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń. Jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni maty może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności maty.

1. Matę położyć płaską stroną do dołu **na blasze do pieczenia lub natłuszczonej brytfannie.**
2. Produkty przeznaczone do przygotowania, np. mięso lub rybę położyć na wytłoczeniach maty.
3. Przygotować potrawy według zaleceń w przepisie. Tłuszcz wyciekający podczas pieczenia zbiera się w macie, dzięki czemu potrawa nie piecze się bezpośrednio w tłuszczu.
4. Mata do pieczenia musi ostygnąć przed zdjęciem jej z blachy i umyciem.

Vážení zákazníci!

sk

S vašou novou antiadhéznou trvalou podložkou na pečenie môžete pripraviť svoje jedlá takmer bez tuku a veľmi chutne. Nevýžaduje sa natieranie podložky na pečenie tukom.

Vďaka štruktúre s výčnelkami môže vzduch optimálne cirkulovať okolo pečených pokrmov.

Podložku na pečenie môžete takisto vhodne prstrihnúť podľa svojho plechu.

Želáme vám dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

- Podložka na pečenie je vhodná pre rozsah teplôt od -20 do +230 °C.
- Hodí sa na prípravu mäsa, rýb alebo zeleniny v rúre. Nie je vhodná na pečivo, ako napr. na keksy, pretože cesto by mohlo preniknúť do priehlbín.
- Podložka na pečenie je vhodná na používanie v mrazničke. Nepoužívajte ju na iné účely!
- **Upozornenie! Podložku na pečenie neukladajte na horúce dno rúry. Nedávajte ju ani do otvoreného plameňa alebo na sporákové platne.**
- Nekrájajte jedlá na podložke na pečenie a nepoužívajte špicaté alebo ostré predmety. Poškodíte tým výrobok.
- Vyčistite podložku na pečenie pre prvým použitím a **hneď** po každom použití horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu, pretože vtedy sa dajú zvyšky jedál odstrániť najľahšie. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky. Na odstránenie zvyškov jedál použite mäkkú kefu.
- Podložka na pečenie je vhodná aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte podložku na pečenie priamo nad vyhrievacie tyče.
- Používaním tukov môže dôjsť po určitom čase k tmavému zafarbeniu na povrchu podložky na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu podložky na pečenie.

1. Položte podložku na pečenie plochou stranou nadol **na plech na pečenie alebo do tukovej vane.**
2. Položte jedlo, ktoré chcete pripraviť, napr. mäso alebo rybu, na výčnelky podložky na pečenie.
3. Pripravte jedlá podľa svojich receptov. Unikajúci tuk sa počas pečenia zhromažďuje v podložke na pečenie, takže vaše jedlo sa nepraží priamo v tuku.
4. Nechajte podložku na pečenie vychladnúť, skôr ako ju odoberieť z plechu na pečenie a vyčistíte.

Kedves Vásárlónk!

hu

Új tapadásmentes, többször használatos sütőlapjával zsírszegény módon készíthet el finom fogásokat a sütőben. A sütőlap kizsírósására nincs szükség.

A tükés sütőstruktúra következtében a levegő optimálisan kering a sütni kívánt élelmiszer körül.

A sütőlapot a teps méretére is vághatja.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapat

Fontos tudnivalók

- A sütőlap -20 °C és +230 °C közötti hőmérsékleten használható.
- A termék hús, hal és sütőben sült zöldség-gek elkészítésére alkalmas. Sütemények, pl. kekszek sütéséhez nem használható, mert a tészta a mélyedésekbe folyna.
- A sütőlap sütőben való használatra alkalmas. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
- **Figyelem! A sütőlapot ne helyezze a sütő forró aljára. Ne tegye nyílt lángba vagy fűzőlapra se.**
- Ne vágja fel az ételt a sütőlapon, és ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat, mivel a termék megsérülhet közben.
- Tisztítsa meg a sütőlapot az első használat előtt és **közvetlenül** minden használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel, mert akkor lehet a leggyorsabbban eltávolítani az ételmaradékokat. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószer vagy súrolószivacsot. Az ételmaradékok eltávolításához egy puha kefével használjon.
- A sütőlap mosogatógépben is tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A zsíradékokkal való érintkezés miatt a sütőforma felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a sütőlap minőségét vagy funkcióját.

1. Helyezze a sütőlapot sima oldalával lefelé **egy tepsibe vagy egy zsírfelfogó tábla.**
2. Helyezze az ételt, pl. a húst vagy a halat a sütőlap tükéire.
3. A recept előírásainak megfelelően készítse el az ételt. Sütés közben a kiszűrt zsír a szűrés miatt a sütőlapon, így az étel nem sül közvetlenül a zsíradékban.
4. A tepsiről való levétel és a tisztítás előtt hagyja kihűlni a sütőlapot.

Değerli Müşterimiz!

tr

Yeni yapışmaz kaplamalı pişirme matı ile yemeklerinizi az yağ ile ve lezzetle fırında pişirebilirsiniz. Kalıbın yağlanmasına gerek yoktur.

Dokusal yapısı sayesinde hava pişen yemek çevresinde en iyi şekilde dolaşabilir.

Pişirme matını tepsie uyacak şekilde kesmeniz de mümkündür.

Afiyet olsun.

Tchibo Ekibiniz

Önemli Bilgiler

- Pişirme matı -20 ile +230 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
 - Ürün et, balık ve fırında sebze pişirmek için uygundur. Ancak kurabiye vb. için hamurun deliklere girmesinden dolayı uygun değildir.
 - Pişirme matı fırında kullanılabilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
 - **Dikkat! Pişirme matını sıcak fırın zeminine koymayın. Bunları açık alev veya ocak içine de yerleştirmeyin.**
 - Gıdaları pişirme matının üzerinde kesmeyin ve sivri ya da keskin aletler kullanmayın. Ürün zarar görebilir.
 - Pişirme matını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan **hemen sonra** sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile temizleyin; bu sayede kalan malzemeler en iyi biçimde temizlenir. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngerleri kullanmayın. Kalan malzemeleri temizlemek için yumuşak bir fırça kullanın.
 - Pişirme matı, bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
 - Pişirme matın yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp pişirme matının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
1. Pişirme matını düz tarafı alta gelecek şekilde **tepsinin veya yağlı tepsinin** üzerine yerleştirin.
 2. Pişirmek istediğiniz yiyecekleri, örn. et veya balık, pişirme matınının üzerindeki kabarcıkların üzerine yerleştirin.
 3. Yiyecekleri tarife göre hazırlayın. Sızan yağ, pişirme esnasında pişirme matının içinde toplanır ve böylece yiyecekler doğrudan yağın içinde pişmez.
 4. Pişirme matını tepside çıkarıp temizlemeden önce soğumasını bekleyin.

