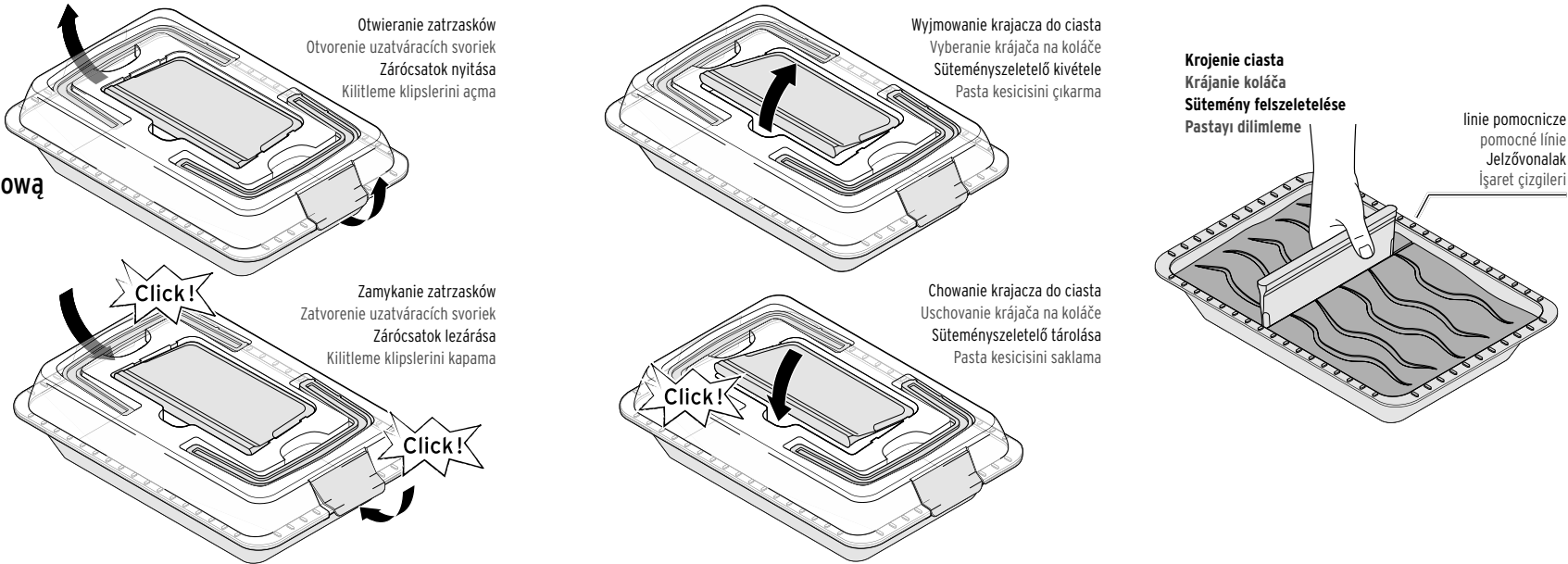


Blacha do pieczenia z pokrywką transportową

Plech na pečenie s prepravným vekom

Sütőforma hordozófédéllel

Főrn tepsisi taşıma kapaklı



pl Informacje o produkcie

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Dodatkową korzyścią jest znacznie łatwiejsze czyszczenie formy.

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub mycia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. **Do krojenia ciasta bezpośrednio w formie należy używać wyłącznie dołączonego krajacza z tworzywa sztucznego.**
- Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się krajaczem, skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- Wszystkie elementy należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po umyciu natychmiast je osuszyć, aby nie powstały zacieki. Krajacz do ciasta można również myć w zmywarce do naczyń. Forma do pieczenia i pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Użytkowanie

- Przy wyjmowaniu gorącej formy z piekarnika należy zachować ostrożność. Zawsze używać łapek do garnków!** Gorącą formę należy odstawiać na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.
- Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką. Można także użyć papieru do pieczenia.
- Przed pokrojeniem i wyjęciem ciasta z formy należy odczekać, aż ciasto i forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.
- Ciasto można również bezpośrednio w formie pokroić na kawałki za pomocą dołączonego krajacza z tworzywa sztucznego. Pomogą w tym linie pomocnicze na brzegu blachy do pieczenia.

Czyszczenie

- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp.
- W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy jednak poczekać, aż wystarczająco ostygnie. Trudne do usunięcia resztki ciasta można usunąć miękką gąbką lub szczotką do zmywania o miękkim, giętkim włosiu.
- Osuszyć formę do pieczenia, pokrywkę transportową i krajacz do ciasta zaraz po umyciu i przechowywać wszystkie elementy w suchym miejscu.
- Krajacz do ciasta można również myć w zmywarce do naczyń. Forma do pieczenia i pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Pokrywka transportowa

- Nigdy nie wstawiać formy wraz z pokrywką do gorącego piekarnika!** Również krajacza z tworzywa sztucznego nie wolno wkładać do gorącego piekarnika.
- Przed umieszczeniem pokrywki transportowej na formie poczekać, aż ciasto i forma ostygną.
- Przed podniesieniem formy do pieczenia za uchwyty należy sprawdzić, czy pokrywka transportowa jest prawidłowo nałożona na formę. Zatrzaski muszą się słyszalnie i wyraźnie zablokować.
- Gdy krajacz do ciasta nie jest używany, należy przechowywać go zawsze w przeznaczonym do tego miejscu w pokrywce transportowej. Dzięki temu będzie zawsze pod ręką. Krajacz do ciasta musi się słyszalnie i wyraźnie zablokować w uchwycie.

Nepriľnává vrstva

Forma na pečenie je ošetrená kvalitnou nepriľnavou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie koláča od formy. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- Na ochranu nepriľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. **Používajte výlučne priložený plastový krájač na koláče, ktorým rozdelíte koláč priamo vo forme.**
- Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite krájač na koláče, stierku na cesto s gumovým okrajom a pod.

Préd prvým použitím

- Všetky diely vyčistite horúcou vodou a trochu čistiaceho prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili flaky. Krájač na koláče možno umývať v umývačke riadu, forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

- Pri vytáňovaní horúcej formy z rúry na pečenie postupujte opatrne. V každom prípade použite kuchynské rukavice!** Horúcu formu postavte na teplovzdorný podklad.
- Préd použitím vymastite formu na pečenie a dno trochu masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne vysypte múkou. Môžete použiť aj papier na pečenie.
- Préd pred rozdelením a vyberaním koláča z formy nechajte koláč a formu na pečenie vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Koláč môžete rozdeliť na kúsky priamo vo forme na pečenie pomocou priloženého plastového krájača. Pomocné línie na okraji formy na pečenie slúžia ako orientačná pomôcka.

Čistenie

- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky, ako napr. drôtené špongie alebo kefy, oceľovú vlnu, čistiace špongie s keramickými časticami a pod.
- Formu na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Pred čistením však nechajte formu dostatočne vychladnúť. Nepoddajné zvyšky cesta sa dajú ľahko odstrániť mäkkou hubkou alebo kefkou na riad s mäkkými, flexibilnými štetinami.
- Formu na pečenie, prepravné veko a krájač na koláče osušte ihneď po opláchnutí a všetky diely uskladnite v suchu.
- Krájač na koláče možno umývať v umývačke riadu, forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Prepravné veko

- Formu na pečenie nikdy nekladajte do horúcej rúry s prepravným vekom!** Ani plastový krájač na koláče sa nesmie používať v horúcej rúre na pečenie.
- Skôr než na formu nasadíte prepravné veko, nechajte koláč a formu vychladnúť.
- Skôr než formu na pečenie zdvihnete za držadlá, skontrolujte, či prepravné veko pevne sedí na forme. Uzatváracie svorky sa musia počuteľne a citeľne zaistiť.
- Ak krájač na koláče nepoužívate, uskladnite ho v priehlbine prepravného veka. Tak ho budete mať vždy ihneď poruke. Krájač na koláče sa musí v priehlbine počuteľne a citeľne zaistiť.

Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. **Kizárólag a mellékelt műanyag süteményszeletelőt használja, ha a süteményt közvetlenül a formában szeretné felszeletelni.**
- Amennyiben a tészta leragadna, a kivételéhez a süteményszeletelőt, egy gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlótl használjon.

Az első használat előtt

- Minden részt tisztítson meg meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje öket szárazra, így elkerüli a foltképződést. A süteményszeletelő mosogatógéppen tisztítható, a sütőforma és a hordozófédél azonban nem.

Használat

- A forró sütőforma sütőből való kivételénél óvatosan járjon el. Mindig használjon edényfogót!** A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- A használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztelje is ki. Sütőpapírt is használhat.
- Mielőtt felvágja és kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- A süteményt a formában is hagyhatja, és a mellékelt műanyag süteményszeletelővel közvetlenül a formában is felszeletelheti. Ehhez a forma szélén található jelzővonalak nyújtanak segítséget.

Tisztítás

- A tisztításhoz ne használjon súroló hatású tisztítószereket és éles vagy hegyes eszközöket, például drótszivacsot vagy -kefét, acéldörzsít, kerámiaszemcsés tisztítószivacsot stb.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékot eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja a formát kellőképpen lehűlni. A leragadt tésztamaradványokat egy puha szivaccsal vagy egy mosogatókefével könnyen el lehet távolítani.
- A sütőformát, a hordozófedelet és a süteményszeletelőt a mosogatás után azonnal törölje szárazra és az összes részt száraz helyen tárolja.
- A süteményszeletelő mosogatógéppen tisztítható, a sütőforma és a hordozófédél azonban nem.

A hordozófédél

- Soha ne tegye a sütőformát a hordozófédéllel együtt a forró sütőbe!** A műanyag süteményszeletelőt sem szabad a sütőben használni.
- Hagyja lehűlni a süteményt és a formát, mielőtt ráteszi a hordozófedelet.
- Mielőtt felemeli a sütőformát a fogantyúkkal, ellenőrizze, hogy a hordozófédél megfelelően illeszkedik-e a formára. A zárócsatoknak hallhatóan és érezhetően be kell kattanniuk.
- Ha nem használja a műanyag süteményszeletelőt, akkor azt mindig a hordozófédél arra kialakított mélyedésében tárolja. Így mindig kéznél lesz. A süteményszeletelőnek hallhatóan és érezhetően be kell pattannia a mélyedésbe.

Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 654 484

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr



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

tr Ürün bilgisi

Yapışmaz kaplama

Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- Kaplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. **Pastayı doğrudan kalıpta dilimlemek için sadece teslimat kapsamındaki plastik pasta kesiciyi kullanın.**
- Yiyeceklerin yapışması halinde pasta kesiciyi, lastik kenarlı bir hamur spatulasını vb. kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- Tüm parçaları sıcak su ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın. Leke oluşmaması için ardından hemen kurulayın. Pasta kesici bulaşık makinesinde de temizlenebilir, pişirme kabı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Kullanım

- Sıcak kabı fırından çıkarırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın!** Kalıbı, ısığa dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.
- Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz. Pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz.
- Keki ikiye bölüp kalıptan çıkarmadan önce, keki ve kalıbı (en az 10 dakika) soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Dahil olan plastik pasta kesiciyi kullanarak pastayı doğrudan fırın tepsisinde dilimleyebilirsiniz. Fırın kabının kenarındaki işaret çizgileri kılavuz görevi görür.

Temizleme

- Temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya tel sünger ya da fırça, çelik yünü, seramik parçacıklı temizleme süngeri vb. keskin veya sivri uçlu yardımcı gereçler kullanmayın.
- Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Ancak temizlemeden önce kalıbın yeterince soğumasını bekleyin. Zorlu hamur artıkları yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek kıllara sahip bir bulaşık fırçasıyla kolayca çıkarılabilir.
- Kalıbı, taşıma kapağını ve aynı şekilde pasta kesiciyi yıkadıktan hemen sonra kurulayın ve tüm parçaları kuru yerde saklayın.
- Pasta kesici bulaşık makinesinde de temizlenebilir, pişirme kabı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Taşıma kapağı

- Kalıbı asla kapağı takılıyken sıcak fırına koymayın!** Aynı şekilde plastik pasta kesici de sıcak fırında kullanılmamalıdır.
- Kalıbın kapağını takmadan önce keki ve fırın kalıbını soğumaya bırakın.
- Kalıbı kulplarından kaldırmadan önce taşıma kapağının kalıbın üzerine tam oturup oturmadığını kontrol edin. Kapatma klipsleri duyulur ve anlaşılır şekilde yerine oturmalıdır.
- Kullanılmıyorsa pasta kesiciyi daima taşıma kapağındaki yuvada saklayın. Böylece her zaman elinizin altında olur. Pasta kesici duyulur ve hissedilir şekilde yuvaya oturmalıdır.

