



- de** Produktinformation
- en** Product information
- fr** Fiche produit
- cs** Informace o výrobku

- pl** Informacje o produkcie
- sk** Informácia o výrobku
- hu** Termékismertető
- tr** Ürün bilgisi

Backformen-Set

Baking Tin Set

Kit de moules

Set forem na pečení

Zestaw form do pieczenia

Súprava foriem na pečenie

Sütőforma szett

Fırın kalıbı seti

de

Die Antihaftbeschichtung

Die 6 Backformen sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- ▷ Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie das Backgut nicht in den Backformen.
- ▷ Wenn das Backgut einmal etwas haften bleibt, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backformen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Backformen danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die große Back- und Auflaufform und das Kühlgitter sind spülmaschinengeeignet, die kleineren Backformen und das Backblech sind **nicht spülmaschinengeeignet**.

Gebrauch

- ▷ Fetten Sie die Backformen vor dem Gebrauch mit etwas Butter, Margarine oder einem neutralen Speiseöl ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- ▷ **Fassen Sie die heißen Backformen nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.** Stellen Sie die heißen Backformen immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Bevor Sie Kuchen u.Ä. aus den Backformen stürzen, lassen Sie sie in den Backformen abkühlen (mindestens 10 Minuten).
In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen dem Kuchen und der Backform entsteht eine Luftschicht.
- ▷ **Tipp zum Muffinbacken:** Anstatt Einfetten können Sie auch handelsübliche Papierförmchen (mit ca. 3,5 cm Boden-Ø) in die Mulden setzen. So lassen sich die fertigen Muffins später kinderleicht aus den Mulden entnehmen. Ein weiterer Vorteil: Das Muffinblech ist blitzschnell wieder gereinigt.

Reinigen

- ▷ Reinigen Sie die Backformen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit **weichen Borsten** entfernen. Trocknen Sie die Backformen gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen. Die große Back- und Auflaufform und das Kühlgitter sind spülmaschinengeeignet, die kleineren Backformen und das Backblech sind **nicht spülmaschineneeignet**.
- ▷ Lagern Sie die Backformen trocken.



Rezeptvorschläge finden Sie unter Eingabe der Artikelnummer auf www.tchibo.de/anleitungen

Non-stick coating

The 6 baking tins feature a non-stick coating, making it easier to turn out the cakes or remove any food. The coating also makes them easier to clean.

- ▷ To protect the special coating, do not use any sharp or pointed objects when baking or cleaning. Do not cut food inside the baking tins.
- ▷ If food does happen to stick to the tin, use a rubber spatula or a similar tool to loosen it.

Prior to first use

- ▷ Clean the baking tins with hot water and a little washing-up liquid. Then dry the baking tins immediately to prevent water stains from forming. The large baking/casserole tin and the cooling rack are dishwasher-safe. The smaller baking tins and the baking tray are **not dishwasher-safe**.

Use

- ▷ Grease the baking tins with a little butter, margarine or a neutral cooking oil prior to use. You can also dust them with flour if necessary.
- ▷ **Always take hold of the hot baking tins while wearing oven gloves or similar protection.** Always place the hot baking tins on a heat-resistant base.
- ▷ Before turning out cakes, etc., allow them to cool in the baking tins for at least 10 minutes. During this time, the baked batter will stabilise and a layer of air will develop between the cake and the baking tin.
- ▷ **Tip for baking muffins:** Instead of greasing the muffin tin, you can also line the recesses with standard paper moulds (with a base approx. 3.5 cm in diameter). The muffins will then be extremely easy to remove from the tin when done. Another advantage is that you will be able to clean the muffin tin in no time afterwards.

Cleaning

- ▷ If possible, clean the baking tins immediately after use while it is still easy to remove any leftover batter. Any stubborn batter remains can be removed using a washing-up brush with **soft bristles**. Dry the baking tins immediately after washing to prevent any stains.
The large baking/casserole tin and the cooling rack are dishwasher-safe.
The smaller baking tins and the baking tray are **not dishwasher-safe**.
- ▷ Store the baking tins in a dry place.



Recipe suggestions can be found at www.tchibo.de/anleitungen
(Please enter the product number in the box labeled
"Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen")

Le revêtement antiadhésif

Les six moules sont équipés d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage est également beaucoup plus simple.

- ▷ Pour ne pas détériorer le revêtement des moules, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler les gâteaux ou nettoyer les moules. Ne découpez pas les gâteaux à même les moules.
- ▷ S'il arrive que le gâteau attache au moule, utilisez une spatule en caoutchouc ou un ustensile similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez les moules à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. Essuyez-les immédiatement après afin d'éviter toute apparition de tâches. Le grand plat/moule à gâteau et la grille de refroidissement vont au lave-vaisselle, les petits moules et la plaque de cuisson **ne vont pas au lave-vaisselle**.

Utilisation

- ▷ Enduisez les moules d'un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine.
- ▷ **Ne prenez les moules chauds qu'avec des gants de cuisine ou autre.** Posez toujours les moules sur une surface résistante à la chaleur.
- ▷ Avant de démouler les gâteaux etc., laissez refroidir les moules et les gâteaux (au moins 10 minutes).
La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre les gâteaux et les moules.
- ▷ **Conseil pour la cuisson des muffins:** au lieu de graisser, insérez dans chaque moule une caissette en papier (fond d'env. 3,5 cm de diamètre). Après la cuisson, les muffins se démouleront très facilement. Et autre avantage: la plaque se nettoiera en un clin d'œil.

Nettoyage

- ▷ Nettoyez si possible les moules directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte. Les restes incrustés dans les rainures s'enlèvent à l'aide d'une brosse à vaisselle **à poils doux**. Essuyez immédiatement les moules afin d'éviter la formation de taches. Le grand plat/moule à gâteau et la grille de refroidissement vont au lave-vaisselle, les petits moules et la plaque de cuisson **ne vont pas au lave-vaisselle**.
- ▷ Rangez les moules dans un endroit sec.



Vous trouverez des recettes sur www.fr.tchibo.ch/notices.
Veuillez indiquer la référence.

Nepřilnavá vrstva

Těchto 6 forem na pečení je opatřeno nepřilnavou vrstvou, aby se hotové pečivo daly lehce vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- ▷ Pro ochranu nepřilnavé vrstvy při pečení nebo čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty. Nekrájejte pečivo přímo ve formách na pečení.
- ▷ Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem či podobnou pomůcku.

Před prvním použitím

- ▷ Formy na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Poté hned formy na pečení osušte, aby se na nich nevytvořily skvrny. Velká pečivová a nákypová forma a chladicí mřížka jsou vhodné do myčky, malé formy a pečicí plech **nejsou do myčky vhodné**.

Použití

- ▷ Formy na pečení před použitím vymažte trochou másla, margarínu nebo neutrálním stolním olejem. Pak je ještě případně vysypte moukou.
- ▷ **Horkých forem na pečení se dotýkejte jen v kuchyňských rukavicích apod.** Horkou formu na pečení pokládejte jen na žáruvzdorný podklad.
- ▷ Než buchty apod. z formy vyklopíte, nechte je ve formě ochladit (aspoň 10 minut).
Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi pečivem a formou vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ **Tip k pečení muffinů:** Místo vymazávání můžete do důlků ve formě vložit také běžně prodejné papírové formičky (s Ø dna přibližně 3,5 cm). Tak budete moci muffiny z důlků ve formě později úplně snadno vyjmout. Další předností je, že tak bude možné formu na muffiny bleskurychle opět vyčistit.

Čištění

- ▷ Formy na pečení umyjte pokud možno ihned po použití, aby se co nejlépe uvolnily zbytky těsta. Úporné zbytky těsta lze odstranit nejlépe kartáčkem na nádobí s **měkkými štětinami**. Formy na pečení hned po umytí utřete, aby na jejich površích nevznikly skvrny. Velká pečivová a nákypová forma a chladicí mřížka jsou vhodné do myčky, malé formy a pečicí plech **nejsou do myčky vhodné**.
- ▷ Formy na pečení uložte na suché místo.



Příklady receptů najdete po zadání čísla výrobku na www.tchibo.cz/navody

Powłoka antyadhezyjna

Każda z sześciu form do pieczenia posiada powłokę antyadhezyjną, dzięki czemu można z nich łatwo wyjmować gotowe wypieki. Formy do pieczenia są łatwe w czyszczeniu, co stanowi dodatkową korzyść.

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. Nie kroić wypieków w formach do pieczenia.
- Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- Umyć formy w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie od razu osuszyć formy do pieczenia, aby uniknąć plam. Duża forma do pieczenia oraz forma do zapiekania, a także kratka do studzenia ciasta nadają się do mycia w zmywarce do naczyń, mniejsze formy do pieczenia oraz blacha **nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń**.

Użytkowanie

- Przed użyciem natłuścić formy odrobiną masła, margaryny lub neutralnym olejem spożywczym. W razie potrzeby posypać je dodatkowo mąką.
- **Gorących form dotykać tylko przez rękawice kuchenne itp.** Gorące formy należy zawsze odstawiać na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.
- Przed wyjęciem ciast lub innych wypieków z form do pieczenia należy pozostawić je do ostygnięcia w formach (przez co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.

- ▷ **Wskazówka dotycząca pieczenia muffinów:** zamiast natłuszczania można również powkładać do zagłębień powszechnie dostępne w handlu papierowe papilotki (o średnicy dna ok. 3,5 cm). Dzięki temu gotowe muffinki będzie można z łatwością wyjąć z zagłębień blachy. Ponadto blacha da się potem wyczyścić w okamgnieniu.

Czyszczenie

- ▷ W miarę możliwości należy czyścić formy do pieczenia bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Najtrudniejsze do usunięcia resztki ciasta można usunąć przy użyciu szczotki do zmywania o **miękkim włosiu**. Aby uniknąć powstawania plam, należy osuszyć formy do pieczenia zaraz po umyciu. Duża forma do pieczenia oraz do zapiekania, a także kratka do studzenia ciasta nadają się do mycia w zmywarce do naczyń, mniejsze formy do pieczenia oraz blacha **nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń**.
- ▷ Przechowywać formy w suchym miejscu.



Propozycje przepisów można znaleźć na stronie www.tchibo.pl/instrukcje (należy wpisać numer artykułu)

Nepriľhavá vrstva

6 foriem na pečenie je vybavených nepriľhavou vrstvou, aby sa upečený pokrm mohol dať ľahko vybrať. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- ▷ Na ochranu nepriľhanej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení ostré alebo špicaté predmety. Vo formách na pečenie nekrájajte pečený pokrm.
- ▷ Ak pečený pokrm predsa len zostane prilepený k forme, použite stierku na cesto s gumovým okrajom a pod.

Pred prvým použitím

- ▷ Formy na pečenie umyte horúcou vodou a trochou prostriedku na čistenie riadu. Formy na pečenie následne ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Veľká forma na pečenie, zapiekacia forma a mriežka na ochladzovanie sú vhodné do umývačky riadu, malé formy a plech na pečenie **nie sú vhodné do umývačky riadu**.

Používanie

- ▷ Pred prvým použitím vymastite formy na pečenie trochou masla, margarínu alebo neutrálnym jedlým olejom. Prípadne ich dodatočne posypte múkou.
- ▷ **Horúce formy na pečenie chytajte len kuchynskou rukavicou a pod.** Horúce formy na pečenie ukladajte vždy na teplovzdornú podložku.
- ▷ Skôr než koláč a pod. vyklopite z foriem, nechajte formy na pečenie vychladnúť (minimálne 10 minút). V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- ▷ **Tip na pečenie mafinov:** Namiesto vymastenia môžete do priehlbínok vložiť aj bežne predajné papierové formičky (s Ø dna cca 3,5 cm). Hotové mafiny sa potom budú dať z priehlbínok jednoducho vybrať. Ďalšia výhoda: Plech na mafiny je bleskurýchle znovu čistý.

Čistenie

- ▷ Formy na pečenie umývajte podľa možnosti ihneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajné zvyšky cesta sa dajú ostrániť kefkou na čistenie riadu s **mäkkými štetinami**. Formy na pečenie ihneď po umytí osušte, aby sa nevytvorili fláky. Veľká forma na pečenie, zapiekacia forma a mriežka na ochladzovanie sú vhodné do umývačky riadu, malé formy na pečenie a plech na pečenie **nie sú vhodné do umývačky riadu**.
- ▷ Formy na pečenie skladujte v suchu.



Recepty nájdete na internetovej stránke www.tchibo.sk/navody.
Zadajte číslo výrobku.

Tapadásgátló bevonat

A 6 sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen elválik a formától. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőformák tisztítását.

- ▷ A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne vágja a süteményt a sütőformákban.
- ▷ Amennyiben a tészta leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▷ Tisztítsa meg a formákat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ezután azonnal törölje őket szárazra, így nem lesznek foltosak. A nagy sütő- és felfújtforma és a hűtőrács mosogatógépben tisztíthatók, a kis sütőformák és a sütőlemez viszont **nem**.

Használat

- ▷ Használat előtt kenje ki a formákat némi vajjal vagy margarinnal, esetleg semleges ízű étolajjal. Szükség esetén lisztezze is ki őket.
- ▷ **A forró sütőformákat csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.** A forró sütőformákat egy hőálló alátétre helyezze.
- ▷ Mielőtt kiborítaná a süteményt a formából, hagyja a sütőformában hűlni (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- ▷ **Ötletek muffin sütéshez:** Kizsírkozás helyett kereskedelmi forgalomban kapható muffin papírformát (kb. 3,5 cm aljátmérővel) is tehet a mélyedésekbe.
Így később könnyedén ki tudja venni a muffinokat a mélyedésekből.
További előnye: A muffin sütőforma villámgyorsan megtisztítható.

Tisztítás

- ▷ A sütőformákat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A leragadt tésztamaradványokat egy **puhasörtés** mosogatókefével tudja eltávolítani. Mosogatás után azonnal törölje szárazra a formákat, így nem lesznek foltosak. A nagy sütő- és felfújtforma és a hűtőrács mosogatógépben tisztíthatók, a kis sütőformák és a sütőlemez viszont **nem**.
- ▷ A sütőformákat száraz helyen tárolja.



Recepteket a cikkszám megadásával a www.tchibo.hu/utmutatok oldalon találhat.

Yapışmaz kaplama

Pişmiş unlu mamulun kolayca çıkarılabilmesi için bu 6 pişirme kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- ▷ Kapslamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Unlu mamulu kalıbın içinde kesmeyin.
- ▷ Yiyeceklerin yapışması durumunda, lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- ▷ Pişirme kalıplarını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Leke oluşması için fırın kalıplarını ardından hemen kurulayın. Büyük pişirme kalıbı ve fırın kalıbı ve soğutma ızgarası bulaşık makinesi için uygundur, küçük pişirme kalıpları ve pişirme tepsisi **bulaşık makinesi için uygun değildir**.

Kullanım

- ▷ Pişirme kalıbını kullanmadan önce bir miktar tereyağı, margarin veya nötr bir sıvıyağ ile yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- ▷ **Fırın kalıplarına sadece fırın bezi vs. ile dokunun.**
Kalıbı, sıcağa dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- ▷ Keki vb. fırın kalıplarından çıkarmadan önce kalıplarının içinde soğumaya bırakın (en az 10 dakika).
Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▷ **Muffin pişirme hakkında öneri:** Bölmeleri yağlamak yerine kolayca bulunabilen muffin kağıt kalıpları (yakl. 3,5 cm taban-Ø) yerleştirebilirsiniz. Bu sayede hazır muffinleri sonradan bölmelerinden kolaylıkla çıkarabilirsiniz. Başka bir avantajı ise: Muffin kalıbı kolaylıkla anında temizlenebilir.

Temizleme

- ▷ Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. İnatçı yemek kalıntıları, **yumuşak tüylü** bir bulaşık fırçasıyla temizlenebilir. Lekelerin oluşmasını önlemek için kalıpları temizledikten hemen sonra kurulayın. Büyük pişirme kalıbı ve fırın kalıbı ve soğutma ızgarası bulaşık makinesi için uygundur, küçük pişirme kalıpları ve pişirme tepsisi **bulaşık makinesi için uygun değildir**.
- ▷ Fırın kalıplarını kuru halde saklayın.



Tarif önerilerini www.tchibo.com.tr/kilavuzlar adresine ürün numarasını girerek bulabilirsiniz

Artikelnummer | Product number | Référence |
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku |
Cikkszám | Ürün numarası :
380 959

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