



de

en

fr

cs



Wichtige Hinweise

- +230°C Die Backmatte ist für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +230 °C geeignet.
 - Wenn Sie die Backmatte im heißen Backofen verwenden, fassen Sie sie nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
 - Legen Sie die Backmatte nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
 - Schneiden Sie Speisen nicht auf der Backmatte und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Backmatte wird dadurch beschädigt.
 - Pinseln Sie die Backmatte vor dem ersten Gebrauch mit einem neutralen Speiseöl ein.
 - Die **Backmatte** ist für den Gebrauch in der Mikrowelle und im Gefriergerät geeignet.
- Die **Teigrolle**, die **Verschlusskappen** und der **Ausstecher** sind **nicht** für den Gebrauch in der Mikrowelle und im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht!
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Backmatten, der Verschlusskappen und des Ausstechers kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Teile.
 - Die Verschlusskappen sind auch als Keksstempel verwendbar.
 - Der Ausstecher dient auch als Haltering der Backmatte.

Reinigen

- Reinigen Sie die Backmatte, die Teigrolle, die Verschlusskappen und den Ausstecher vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Nehmen Sie dazu die Silikonringe von den Verschlusskappen ab. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
- Um Schimmelbildung zu vermeiden, reinigen Sie alle Teile gründlich und lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie die Teigrolle wieder zusammensetzen. Trocknen Sie die Teigrolle nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.
- Reinigen Sie alle Teile möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann Teig- und Lebensmittelereste am besten lösen.
- Alle Teile sind spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie die Backmatte, die Verschlusskappen und den Ausstecher jedoch nicht direkt über den Heizstäben ein.



Important information

- +230°C The baking mat is suitable for use at temperatures between -20 °C and +230 °C.
 - Always wear oven gloves or similar protection when handling the hot baking mat.
 - Do not place the baking mat over naked flames, on hobs, on the base of the oven or on any other sources of heat.
 - Do not cut food on the mat or use sharp or pointed utensils. This could damage the baking mat.
 - Before using the baking mat for the first time, use a brush to grease the baking mats with a neutral cooking oil.
 - The **baking mat** is also suitable for use in the microwave and freezer.
- The **rolling pin**, **sealing caps** and **cutter** are **not** suitable for use in the microwave or freezer. Only use the product for its intended purpose!
- In the course of time, grease may discolour the surface of the baking mats, sealing caps and cutter. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of these parts.
 - The sealing caps can also be used as biscuit stamps.
 - The cutter also serves as a holding ring for the baking mat.

Cleaning

- Clean the baking mat, the rolling pin, the sealing caps and cutter with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and after every further use. To do this, remove the silicone rings from the sealing caps. Do not use any caustic products or scouring sponges for cleaning.
- To prevent mould from forming, clean all parts thoroughly and allow them to dry completely before reassembling the rolling pin. Dry the rolling pin immediately after washing it to avoid stains.
- If possible, clean the all parts immediately after use. This way, any dough or food remnants will still be easy to remove.
- All parts are dishwasher-safe. However, do not place the baking mat, sealing caps and the cutter directly above the heating elements.



Remarques importantes

- +230°C La feuille de cuisson est conçue pour une plage de températures de -20 °C à +230 °C.
 - Lorsque vous utilisez le tapis dans un four chaud, saisissez-le uniquement à l'aide de maniques ou une protection similaire.
 - Ne placez pas le tapis en silicone sur des flammes nues, des plaques de cuisson, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
 - Ne coupez pas d'aliments sur le tapis de cuisson et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus. Cela endommagerait la feuille de cuisson.
 - Avant la première utilisation, appliquez de l'huile alimentaire neutre au pinceau sur le tapis de cuisson.
 - Le **tapis de cuisson** est conçu pour être utilisé au micro-ondes et au congélateur.
- Le **rouleau à pâtisserie**, les **bouchons de fermeture** et l'**emporte-pièce** ne sont **pas** conçus pour être utilisés dans le four à micro-ondes et au congélateur. N'utilisez pas l'article pour un autre usage que celui auquel il est destiné!
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface des tapis de cuisson, des bouchons de fermeture et de l'emporte-pièce. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement des différentes pièces.
 - Les bouchons de fermeture peuvent également être utilisés comme tampons à biscuit.
 - L'emporte-pièce sert également de bague de fixation pour le tapis de cuisson.

Nettoyage

- Nettoyez le tapis de cuisson, le rouleau à pâtisserie, les bouchons de fermeture et l'emporte-pièce avant la première utilisation et après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. Pour ce faire, enlevez les bagues en silicone des bouchons de fermeture. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes.
- Pour éviter la formation de moisissures, nettoyez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher complètement avant de réassembler le rouleau à pâtisserie. Essuyez toujours le rouleau à pâtisserie juste après le nettoyage afin d'éviter les taches.
- Nettoyez toutes les pièces si possible immédiatement après utilisation pour éliminer plus facilement les restes de pâte et d'aliments.
- Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle. Toutefois, ne placez pas le tapis de cuisson, les bouchons de fermeture et l'emporte-pièce directement au-dessus des résistances.



Důležitá upozornění

- +230°C Pečicí podložka je vhodná pro teplotní rozsah -20 °C až +230 °C.
 - Pokud budete pečicí podložku používat v horké pečicí troubě, dotýkejte se jí pouze chňapkami nebo podobnými pomůckami.
 - Nepokládejte pečicí podložku do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
 - Nekrájejte pokrmy na pečicí podložce a nepoužívejte na ní ani špičaté nebo ostré předměty. Tím by se pečicí podložka poškodila.
 - Před prvním použitím potřete pečicí podložku pomocí štětce neutrálním stolním olejem.
 - **Pečicí podložka** je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě a v mrazáku.
- Váleček na těsto, uzavírací krytky a vypichovátko nejsou** vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a v mrazáku. Nepoužívejte výrobek k jiným než určeným účelům!
- Mastnota může po určité době způsobit tmavé zabarvení povrchu pečících podložek, uzavíracích krytek a vypichovátko. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci dílů.
 - Uzavírací krytky lze také použít jako razítka na sušenky.
 - Vypichovátko slouží také jako přídržný kroužek pečicí podložky.

Čištění

- Před prvním použitím a po každém dalším použití pečicí podložku, váleček na těsto, uzavírací krytky a vypichovátko umyjte horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. K tomu účelu sejměte z uzavíracích krytek silikonové kroužky. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
- Aby se netvořila plíseň, pravidelně čistěte všechny díly a před opětovným složením válečku na těsto je nechte zcela vyschnout. Po čištění váleček na těsto vždy hned osušte, abyste zabránili tvorbě skvrn.
- Všechny díly očistěte pokud možno ihned po použití, protože tak se zbytky těsta a potravin nejlépe uvolní.
- Všechny díly jsou vhodné do myčky na nádobí. Pečicí podložku, uzavírací krytky a vypichovátko však neumisťujte bezprostředně nad topné těče.



pl

sk

hu

tr



Ważne wskazówki

- +230°C Mata do pieczenia nadaje się do stosowania -20°C w zakresie temperatur od -20°C do +230°C.
 - Jeśli mata do pieczenia jest używana w gorącym piekarniku, należy chwycić ją tylko przez rękawice kuchenne itp.
 - Nie wolno kłaść maty do pieczenia na otwartych płomieniach, płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
 - Na macie do pieczenia nie wolno kroić żadnych potraw ani używać ostrych lub spiczastych przedmiotów. Spowoduje to uszkodzenie maty do pieczenia.
 - Przed pierwszym użyciem należy posmarować matę do pieczenia neutralnym olejem spożywczym.
 - **Mata do pieczenia** nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej i zamrażarce.
- Wałek do ciasta, zatyczki zabezpieczające i foremka do wykrwania ciasta nie nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej i zamrażarce. Nie wolno używać produktu w sposób niezgodny z przeznaczeniem!**
- W wyniku działania tuszczu po pewnym czasie na powierzchni maty do pieczenia, zatyczek zabezpieczających i foremek do wykrwania ciasta może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności poszczególnych elementów.
 - **Zatyczki zabezpieczające** mogą służyć również jako stemple do ciastek.
 - **Foremka do wykrwania ciasta** służy również jako pierścień zabezpieczający matę do pieczenia.

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć matę do pieczenia, wałek do ciasta, zatyczki zabezpieczające i foremkę do wykrwania ciasta w gorącej wodzie z dodatkami niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. W tym celu należy zdjąć silikonowe pierścienie z zatyczek zabezpieczających. Nie używać ostrych środków czyszczących ani gąbek do szorowania.
- Aby zapobiec powstawaniu pleśni, należy dokładnie wyczyścić wszystkie części i pozostawić je do całkowitego wyschnięcia przed ponownym złożeniem wałka do ciasta. Po umyciu wałek do ciasta należy zawsze natychmiast wytrzeć do sucha, aby uniknąć powstawania plam.
- Wszystkie elementy należy czyścić najlepiej bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy najłatwiej usunąć resztki ciasta i jedzenia.
- Wszystkie elementy można myć w zmywarce. Nie należy jednak układać maty do pieczenia, zatyczek zabezpieczających i foremek do wykrwania ciasta bezpośrednio nad elementami grzejnymi.



Dôležité upozornenia

- +230°C Podložka na pečenie je určená pre rozsah teplôt -20°C -20 až +230 °C.
 - Pri používaní v horúcej rúre chytajte podložku na pečenie len v kuchynských rukaviciach a pod.
 - Podložku na pečenie neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
 - Nekrájajte jedlá na podložke na pečenie a nepoužívajte špicaté alebo ostré predmety. Podložka na pečenie sa tým poškodí.
 - Pred prvým použitím potrite podložku na pečenie neutrálnym olejom na pečenie.
 - **Podložka na pečenie** je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre a v mrazničke.
- Valček na cesto, uzatváracie krytky a vykrajovačka nie sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre alebo mrazničke. Nepoužívajte výrobok v rozpore so stanoveným účelom!**
- Tuk môže po určitom čase spôsobiť tmavé zafarbenie povrchu podložiek na pečenie, uzatváracích krytiel a vykrajovačky. Nie je to zdravie škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu dielov.
 - **Uzatváracie krytky** možno použiť aj ako pečiatky na sušienky.
 - **Vykrajovačka** slúži aj ako krúžok na uzavretie podložky na pečenie.

Čistenie

- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite podložku na pečenie, valček na cesto, uzatváracie krytky a vykrajovačku horúcou vodou s trochu prostriedku na umývanie riadu. Na tento účel odstráňte silikónové krúžky z uzatváracích krytiel. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky.
- Aby ste zabránili vzniku plesní, pred opätovným złożení valčeka na cesto dôkladne očistite všetky časti a nechajte ich úplne vyschnúť. Po umytí valček vždy hneď osušte, aby sa na ňom nevytvorili škvrny.
- Podľa možnosti vyčistite všetky diely bezprostredne po použití, pretože zvyšky cesta a potravín sa v tomto momente uvoľňujú najľahšie.
- Všetky časti sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Neumiestňujte však podložku na pečenie, uzatváracie krytky a vykrajovačku na sušienky priamo nad vyhrievacie tyče.



Fontos tudnivalók

- +230°C A sütőlap -20 °C és +230 °C közötti hőmérséklet tartományban használható.
 - Ha a forró sütőben használja a sütőlapot, akkor csak edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
 - A sütőlapot ne helyezze nyílt lángba, a tűzhely lapjára, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
 - Ne vágja fel az ételt a sütőlapon, és ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat. A sütőlap megsérülhet közben.
 - Az első használat előtt kenje át a sütőlapot semleges étolajjal.
 - A **sütőlap** a mikrohullámú sütőben és a fagyaszűtőben is használható.
- A **sodrófa**, a **lezáró kupakok** és a **kiszűrő nem** alkalmas mikrohullámú sütőben vagy fagyaszűtőben való használatra. Csak rendeltetésének megfelelően használja a terméket!
- A zsíradékkal való érintkezés miatt a sütőlapok, a zárókupakok és a kiszűrők felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a részelt minőségét vagy funkcióját.
 - A zárókupakok kekszébélyegzőként is használhatók.
 - A kiszűrő egyben a sütőlap tartógyűrűjeként is szolgál.

Tisztítás

- Tisztítsa meg a sütőlapot, a sodrófát, a zárókupakokat és a kiszűrőt az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. Ehhez vegye le a szilikon gyűrűket a zárókupakokról. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószert vagy súrolószivacsot.
- A penészesedés megelőzése érdekében a sodrófa ismételt össeállítás előtt minden alkatrészt alaposan tisztítsa meg, és hagyja teljesen megszáradni.
- A foltok elkerülése érdekében tisztítás után mindig azonnal törölje szárazra a sodrófát.
- Az összes részt lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert a ráragadt tészta és élelmiszer maradékok ekkor még könnyebben leválnak.
- Minden tartozék mosogatógéppel mosogatható. Ne helyezze azonban a sütőlapot, a zárókupakokat és a kiszűrőt közvetlenül a fűtőrudak fölé.



Önemli Bilgiler

- Pişirme altlığı -20 ile +230 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
 - Pişirme altlığı sıcak bir fırında kullanıyorsanız, fırın eldiveni ya da benzeri bir şey ile kalıbı tutun.
 - Pişirme altlığını asla açık ateşle, ocakla, fırının alt tabakasıyla ya da diğer ısı kaynaklarıyla temas ettirmeyin.
 - Gıdaları pişirme altlığının üzerinde kesmeyin ve sıvı ya da keskin aletler kullanmayın. Pişirme altlığı bundan dolayı zarar görebilir.
 - İlk kullanımdan önce pişirme altlığına fırçayla doğal bir yemeklik yağ sürün.
 - **Pişirme altlığı** mikro dalga ve derin dondurucuda kullanılabilir.
- Merdane, kapatma kapağı ve kurabiye kalıbı** mikrodalgada ve dondurucuda kullanıma uygun **değildir**. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- Pişirme altlığının, kapatma kapağının ve kurabiye kalıbının yüzeyinde bir süre sonra yağdan kaynaklı koyu renk değişiklikleri meydana gelebilir. Bunlar sağlığa zararlı değildir ve parçaların kalitesini veya fonksiyonunu olumsuz etkilemez.
 - Kapatma kapakları kurabiye damgası olarak da kullanılabilir.
 - Kurabiye kalıpları pişirme matının tutma halkası olarak da kullanılabilir.

Temizleme

- İlk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra pişirme altlığını, merdaneyi, kapatma kapaklarını ve kurabiye kalıbını sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Bunun için silikon halkaları kapatma kapaklarından çıkarın. Tahrir edici temizlik maddeleri ve ovma süngerini kullanmayın.
- Küf oluşumunu engellemek için tüm parçaları iyice temizleyin ve merdaneyi tekrar birleştirmeden önce tamamen kurutun.
- Leke oluşmasını önlemek için temizledikten sonra merdaneyi her her zaman eşit şekilde kurulaayın.
- Tüm parçaları kullanımdan sonra mümkün olduğunca hızlı temizleyin çünkü hamur ve gıda kalıntıları en iyi böyle çıkar.
- Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. akat pişirme altlığını, kapatma kapağını ve kurabiye kalıbını doğrudan resistans üzerine yerleştirmeyin.