



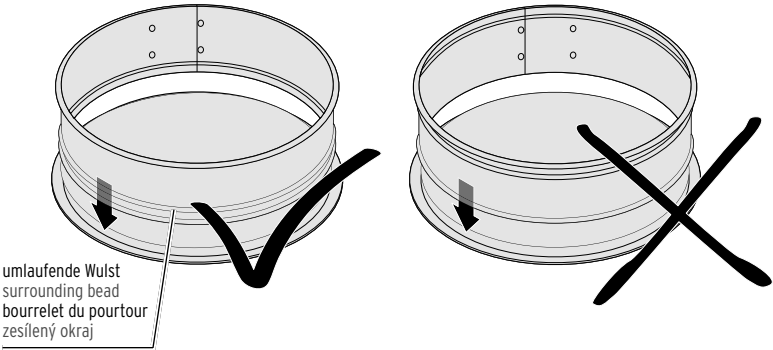
Springform mit Transportdeckel

Springform tin with carry cover

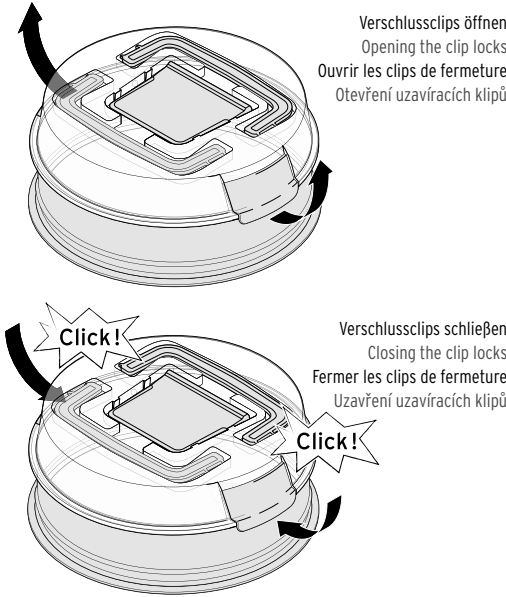
Moule à charnière avec couvercle de transport

Pružinová forma s víkem na přenášení

Ring mit Wulst nach unten auf Bodenplatte setzen! | Place ring on base with beaded side facing downwards!
Placer le cercle sur le fond en positionnant le bourrelet vers le bas! | Pás umístěte zesíleným okrajem dolů!

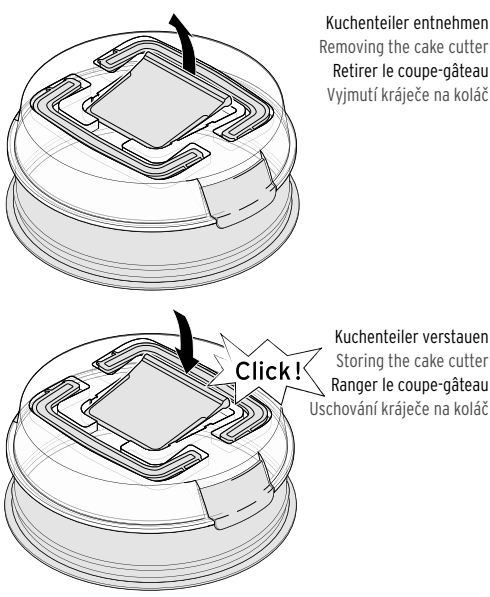


umlaufende Wulst
surrounding bead
bourrelet du pourtour
zesílený okraj



Verschlussclips öffnen
Opening the clip locks
Ouvrir les clips de fermeture
Otevření uzávěracích klipů

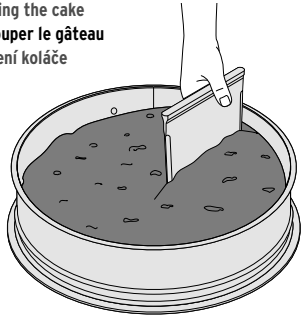
Verschlussclips schließen
Closing the clip locks
Fermer les clips de fermeture
Uzavření uzávěracích klipů



Kuchenteiler entnehmen
Removing the cake cutter
Retirer le coupe-gâteau
Vyjmutí kráječe na koláč

Kuchenteiler verstauen
Storing the cake cutter
Ranger le coupe-gâteau
Uschování kráječe na koláč

Kuchen teilen
Cutting the cake
Découper le gâteau
Krájení koláče



de Produktinformation

Die Antihafbeschichtung

Die Backform ist mit einer Antihafbeschichtung 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. **Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Kunststoff-Kuchenschneider, um den Kuchen direkt in der Form zu teilen.**
- Sollte das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie den Kuchenschneider, einen Teig-schaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie alle Teile mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Der Kuchenschneider kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

- Vorsicht beim Herausziehen der heißen Backform aus dem Ofen. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen!** Stellen Sie die heiße Backform auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Befestigen Sie den **Ring unbedingt mit der umlaufende Wulst nach unten** auf der Bodenplatte. Wenn der Ring falsch herum (mit der Wulst nach oben) aufgesetzt ist, wird das Schließscharnier beim Verschließen irreparabel beschädigt!
- Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Sie können auch Backpapier verwenden.
- Bevor Sie den Kuchen aus der Form herausnehmen, lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Kuchen und Backform entsteht eine Luftschicht.
- Sie können den Kuchen auch in der Form lassen und mit dem mitgelieferten Kunststoff-Kuchenschneider direkt in der Backform in Stücke teilen.

Reinigen

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungs-schwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä.
- Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Backform jedoch vor dem Reinigen ausreichend abkühlen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie die Backform, den Transportdeckel sowie den Kuchenschneider gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie alle Teile trocken.
- Der Kuchenschneider kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Der Transportdeckel

- Stellen Sie die Backform nie mit dem Transportdeckel in den heißen Ofen!** Auch der Kunststoff-Kuchenschneider darf nicht im heißen Ofen verwendet werden.
- Lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen, bevor Sie den Transportdeckel auf die Form setzen.
- Bevor Sie die Backform an den Griffen anheben, kontrollieren Sie, ob der Transport-deckel fest auf der Form sitzt. Die Verschlussclips müssen hör- und spürbar einrasten.
- Bewahren Sie den Kuchenschneider bei Nichtgebrauch immer in der dafür vorge-sehenen Aufnahme am Transportdeckel auf. So haben Sie ihn immer sofort zur Hand. Der Kuchenschneider muss hör- und spürbar in der Aufnahme einrasten.

en Product information

Non-stick coating

The baking tin has a non-stick coating, which enables you to easily remove the cake. You will also notice how easy it is to clean.

- To protect the special coating, do not use any sharp or pointed objects while baking or cleaning the baking tin. **If you cut your cake while it is still in the tin, be sure to use only the plastic cake cutter provided for this.**
- If your finished cake should nevertheless stick, use the cake cutter, a rubber spatula or similar utensil to loosen it.

Prior to first use

- Clean all parts with hot water and a little washing-up liquid. Dry them immediately afterwards so no stains can form. The cake cutter can also be cleaned in the dish-washer; the baking tin and carry cover are not dishwasher-safe.

Use

- Be careful when removing the hot baking tin from the oven. Always use oven gloves!** Place the hot tin on a heat-resistant surface.
- Make sure you attach the **ring** to the base **with the beaded side facing downwards**. If the ring is the wrong way round (with the beaded side facing upwards), the hinge will be irreparably damaged when closed!
- Grease the tin with a little butter or margarine before using it. If necessary, dust it with flour. You could also use baking parchment.
- Allow the cake and baking tin to cool (for at least 10 minutes) before removing the cake from the tin. During this time the baked cake will stabilise and a layer of air will develop between the baking tin and the cake.
- You can cut the cake into pieces while it is still in the baking tin using the plastic cake cutter provided.

Cleaning

- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects (e.g. wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar) for cleaning.
- Clean the baking tin as soon as possible after use while any leftover cake batter is easier to remove. However, always allow the baking tin to cool sufficiently before cleaning it. Hardened batter remnants stuck to the tin can be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- Dry the tin, carry cover and cake cutter immediately after cleaning and store all parts in a dry location.
- The cake cutter can also be cleaned in the dishwasher; the baking tin and carry cover are not dishwasher-safe.

The carry cover

- Never place the tin in the oven with the carry cover still on!** The plastic cake cutter, too, must not be used in the hot oven.
- Allow the cake and tin to cool completely before putting on the carry cover.
- Before lifting the baking tin by the handles, make sure that the carry cover is firmly fitted onto the tin. You must feel and hear the clip locks click into place.
- When the cake cutter is not in use, always store it in the holder provided on the carry cover. In this way, it is always immediately at hand. You must hear and feel the cake cutter click into the holder.

fr Fiche produit

Le revêtement antiadhésif

Le moule est équipé d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus simple.

- Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour la cuisson ou pour nettoyer le moule. **Utilisez uniquement le coupe-gâteau en plastique fourni pour découper le gâteau directement dans le moule.**
- S'il arrive que le gâteau attache au moule, utilisez le coupe-gâteau, une spatule à pâte en caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

- Nettoyez toutes les pièces à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Essuyez-les sans attendre pour éviter que des traces n'apparaissent. Le coupe-gâteau peut aussi être nettoyé au lave-vaisselle, le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Utilisation

- Faites attention en sortant le moule chaud du four. Utilisez toujours des maniques!** Déposez le moule chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- Fixez le **cercle** sur le fond en positionnant impérativement **le bourrelet du pourtour vers le bas**. Si le cercle est positionné à l'envers (bourrelet vers le haut), la charnière sera endommagée lors de la fermeture et ne pourra pas être réparée!
- Enduisez le moule d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine ou bien utilisez du papier sulfurisé.
- Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir le moule et le gâteau (au moins 10 minutes). La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.
- Vous pouvez aussi laisser le gâteau dans le moule et découper des parts directement dans le moule à l'aide du coupe-gâteau en plastique.

Nettoyage

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc.
- Nettoyez si possible le moule directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte. Laissez toutefois le moule suffisamment refroidir avant de le nettoyer. Les restes de pâte tenaces s'enlèvent facilement avec une éponge douce ou une brosse à vaisselle dotée de poils doux et flexibles.
- Essuyez le moule, le couvercle de transport et le coupe-gâteau juste après les avoir lavés et rangez toutes les pièces dans un endroit sec.
- Le coupe-gâteau peut aussi être nettoyé au lave-vaisselle, le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Le couvercle de transport

- Ne mettez jamais le moule avec son couvercle de transport au four chaud!** Le coupe-gâteau en plastique ne doit pas non plus être utilisé dans le four chaud.
- Laissez refroidir le gâteau et le moule avant de poser le couvercle de transport sur le moule.
- Avant de soulever le moule par les poignées, vérifiez que son couvercle est bien mis en place. Il vous faut en insérant le couvercle entendre et ressentir des clips de fermeture.
- Si vous ne l'utilisez pas, rangez toujours le coupe-gâteau dans le logement prévu à cet effet sur le couvercle de transport. Vous l'aurez ainsi toujours tout de suite à portée de main. Vous devez entendre et sentir le coupe-gâteau s'encastrer dans son logement.

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku : 654 487

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody

cs Informace o výrobku

Nepřilnavá vrstva

Forma je opatřena nepřilnavou vrstvou, aby se hotový koláč dal lehce vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při pečení a čištění ostré ani špičaté předměty. **Ke krájení koláče přímo ve formě používejte výhradně přiložený plastový kráječ.**
- Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc plastový kráječ, gumovou stěrku apod.

Před prvním použitím

- Všechny díly umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom vše hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Kráječ lze mýt v myčce nádobí, forma na pečení a víko na přenášení nejsou vhodné do myčky.

Použití

- Pozor při vytahování horké formy na pečení z trouby. Vždy používejte kuchyňské chňapky!** Horkou formu na pečení pokládejte jen na podklad odolný proti teple.
- Pás** bezpodmínečně umístěte **zesíleným okrajem dolů ke dnu**. Pokud by byl pás nasazený opačným způsobem (zesíleným okrajem nahoru), zavírací pant se nenávratně poškodí.
- Formu před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak ji případně ještě vysypte moukou. Můžete používat také papír na pečení.
- Než koláč vyjmete z formy, nechte koláč i formu na pečení vychladnout (min. 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi koláčem a formou vznikne vzduchová vrstva.
- Koláč můžete také ponechat ve formě a nakrájet ho pomocí přiloženého plastového kráječe přímo ve formě.

Čištění

- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté nástroje, jako jsou drátěné houbičky nebo kartáče, ocelová vlna, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod.
- Formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Nechte ale formu před čištěním dostatečně vychladnout. Úporné zbytky těsta lze snadno odstranit měkkou houbičkou na nádobí nebo kartáčkem s měkkými flexibilními štětinami.
- Po umytí formu, víko na přenášení a kráječ hned utřete a vše uložte na suché místo.
- Kráječ lze mýt také v myčce nádobí. Forma na pečení a víko na přenášení nejsou vhodné do myčky.

Víko na přenášení

- Formu nikdy nevkládějte s přepravním víkem do horké trouby!** Také plastový kráječ se nesmí používat v horké troubě
- Koláč a formu nechte ochladit, dříve než na formu nasadíte přepravní víko.
- Než budete formu na pečení nadzvedávat za rukojeti, zkontrolujte, jestli na ní víko pevně sedí. Uzavírací klipy musí slyšitelně a citelně zaskočit.
- Plastový kráječ uchovávejte při nepoužívání vždy v na to určeném vyjmutí na víku. Tak jej budete mít vždy po ruce. Kráječ musí do víka slyšitelně a citelně zaskočit.

