

(de) Produktinformation
(en) Product information
(fr) Fiche produit
(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacja o produkcie
(sk) Informácia o výrobku
(hu) Termékismertető
(tr) Ürün bilgisi

Lebkuchen- und Brownie Backform

Gingerbread and Brownie Baking Tin

Moule à pain d'épices et brownie

Forma na pečení perníků a brownies

Forma do pieczenia pierników i brownie

Forma na pečenie perníkov a koláčov brownie

Mézeskalács és brownie sütőforma

Zencefilli kurabiye ve Brownie fırın kalıbı

Artikelnummer: 623 142

(de)

**Liebe Kundin,
lieber Kunde!**

Damit Sie die Backform gleich
ausprobieren können, finden Sie zwei
leckere Rezepte auf

www.tchibo.de/anleitungen?stom=623142

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim
Backen und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

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 und schneiden Sie keine Speisen in der Backform. Sollte das Backgut etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Backform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backform ist nicht spülmaschinene geeignet.

Gebrauch

- Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- Wenn Sie den Trenner verwenden, fetten Sie ihn ebenfalls ein und bestreuen Sie ihn mit Mehl. Füllen Sie zuerst den Teig in die Backform und platzieren Sie dann den Trenner im Teig.

- Bevor Sie den fertig gebackenen Kuchen aus der Form herauslösen, lassen Sie Kuchen und Backform mindestens 10 Minuten abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Kuchen und Backform entsteht eine Luftschicht.
- Lösen Sie den Kuchen am Rand ggf. mit einem Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. und stürzen Sie ihn auf ein mit Backpapier belegtes Kuchen-gitter.
- Wenn Sie den Trenner verwendet haben, ziehen Sie ihn zuerst vorsichtig heraus. Lösen Sie den Kuchen am Rand ggf. mit einem Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. und nehmen Sie die Kuchenstücke einzeln heraus.
- Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Trocknen Sie die Backform gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie sie trocken.

Dear Customer

So you can start using your new baking tin right away, find two delicious recipes at

www.tchibo.de/instructions?stom=623142

We hope you enjoy using this product! Bon appétit!

Your Tchibo Team

Important information

Non-stick coating

- The baking tin has a non-stick coating that enables you to easily remove the finished baked goods. What is more, it makes the baking tin very easy to clean.
- To protect the coating, do not use sharp or pointed utensils for baking or cleaning and do not cut food in the tin. If your finished cake is still stuck to the mould, use a rubber spatula or similar utensil to loosen it.

Prior to first use

- Clean the baking tin with hot water and a little washing-up liquid. Dry it immediately after washing to prevent stains. The tin is not dishwasher-safe.

Use

- Grease the tin with a little butter or margarine before using it. If necessary, also dust it with flour.
- If using the divider, grease this too and dust it with flour. Add the

batter into the tin first and then place the divider into the tin.

- Allow the finished cake and the baking tin to cool for at least 10 minutes before removing the cake from the tin. During this time the baked mixture will stabilise and a layer of air will develop between the cake and the tin.
- Loosen the cake at the edge using a rubber spatula or similar utensil if required, and turn it out onto a cooling rack covered with baking paper.
- If you have used the divider, carefully pull it out of the tin first. Use a rubber spatula or something similar to ease the cake away from the edges if necessary, taking one piece out at a time.
- Clean the baking tin as soon as possible after use while the remaining batter is easier to remove. Dry the baking tin immediately after washing and store it in a dry place.

Chère cliente, cher client!

Pour que vous puissiez essayer le moule dès maintenant, vous trouverez deux délicieuses recettes sur www.fr.tchibo.ch/notices?stom=623142

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article.
Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Remarques importantes

Le revêtement antiadhésif

- Ce moule est doté d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus facile.
- Afin de ne pas endommager le revêtement, n'utilisez aucun objet coupant ou pointu lors de la cuisson ou du nettoyage, et ne coupez aucun aliment à même le moule. S'il arrive que la préparation attache au moule, aidez-vous d'une spatule à pâte en caoutchouc ou d'un objet similaire pour la détacher.

Avant la première utilisation

- Nettoyez le moule à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle.

Essuyez-le immédiatement pour éviter les taches. Le moule ne va pas au lave-vaisselle.

Utilisation

- Avant d'utiliser le moule, graissez-le avec un peu de beurre ou de margarine. Le cas échéant, saupoudrez-les également de farine.
- Si vous utilisez le séparateur, graissez-le également et saupoudrez-le de farine. Remplissez d'abord la pâte dans le moule, puis placez le séparateur dans la pâte.
- Avant de démouler le gâteau après cuisson, laissez refroidir le moule et la gâteau au moins 10 minutes. La pâte cuite peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se former entre le gâteau et le moule.

- Dégagez les bords du gâteau à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou d'un objet similaire, puis retournez le gâteau sur une grille pâtissière recouverte de papier sulfurisé.
- Si vous avez utilisé le séparateur, retirez-le tout d'abord avec précaution. Dégagez les bords du gâteau à l'aide d'une spatule

en caoutchouc ou d'un objet similaire, puis retirez les morceaux de gâteau un à un.

- Nettoyez le moule de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher. Essuyez le moule immédiatement après l'avoir lavé et rangez-le dans un endroit sec.

CS

Vážení zákazníci,

abyste si formu na pečení mohli ihned vyzkoušet, máme pro Vás dva chutné recepty na

www.tchibo.cz/navody?stom=623142

Přejeme Vám mnoho zábavy
a úspěchů při pečení!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny

Nepřílnavá vrstva

- Forma na pečení je opatřena nepřilnavou vrstvou, aby se hotové pečivo dalo lehce vyjmout. Další předností je snazší čištění.
- K ochraně povrstvení nepoužívejte při pečení a čištění ostré nebo špičaté předměty a pečivo nekrájejte přímo ve formě. Pokud by se koláč někdy nedal lehce vyjmout, vezměte si na pomoc

stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

Před prvním použitím

- Formu na pečení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom ji hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Forma na pečení není vhodná k mytí v myčce.

Použití

- Před použitím vymažte formu trochou másla nebo margarínu. Pak ji ještě případně vysypte moukou.
- Pokud používáte oddělovač, formu také vymažte a vysypte moukou. Nejprve naplňte těsto do formy a poté umístěte oddělovač do těsta.
- Než upečený koláč uvolníte z formy, nechte jej i s formou minimálně 10 minut vychladnout. Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi koláčem a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- Koláč uvolněte na okraji příp. stěrkou na těsto s gumovým okrajem nebo podobnou pomůckou a vyklopte ho na kuchyňskou mřížku vyloženou pečicím papírem.
- Pokud jste použili rozdělovač, vytáhněte jej nejprve ven. Uvolněte koláč u okraje příp. stěrkou na těsto s gumovým okrajem nebo podobnou pomůckou a vyjměte jednotlivé kousky koláče.
- Pečicí formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Pečicí formu ihned po umytí vysušte a uložte v suchu.

pl

Drodzy Klienci!

Aby mogli Państwo od razu wypróbować formę, zamieściliśmy dwa pyszne przepisy na stronie

www.tchibo.pl/instrukcje?stom=623142

Życzymy Państwu wiele radości z pieczenia oraz udanych wypieków!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki

Powłoka antyadhezyjna

- Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku

z formy jest znacznie łatwiejsze. Forma do pieczenia jest łatwa w czyszczeniu, co stanowi dodatkową korzyść.

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych/spiczastych przedmiotów ani nie kroić żadnych potraw w formie.

Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyborem.

Przed pierwszym użyciem

- Umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie od razu ją osuszyć, aby uniknąć powstawania plam. Forma do pieczenia nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Użytkowanie

- Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką.
- Jeżeli używana jest przegródka, należy ją również natłuścić i posypać mąką. Należy najpierw wlać ciasto do formy, a następnie umieścić przegródkę w cieście.
- Przed wyjęciem upieczonego ciasta z formy należy odczekać, aż ciasto oraz forma ostygną przez co najmniej 10 minut.

W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.

- Ewentualnie można poluzować ciasto na brzegach za pomocą skrobaka do ciasta z gumową końcówką lub podobnego przyboru, a następnie przewrócić na kratkę do studzenia ciast wyłożoną papierem do pieczenia.
- Jeżeli użyto przegródki, należy ją najpierw ostrożnie wyjąć. Następnie poluzować ciasto na brzegach za pomocą skrobaka do ciasta z gumową końcówką lub podobnego przyboru i wyjąć pojedyncze kawałki ciasta jeden po drugim.
- W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Zaraz po umyciu wytrzeć formę do sucha i przechowywać w suchym miejscu.

Vážení zákazníci!

Aby ste si formu na pečenie mohli
hneď aj vyskúšať, nájdete dva chutné
recepty na internetovej stránke

www.tchibo.sk/navody?stom=623142

Želáme vám veľa radosti a úspechu
pri pečení!

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia

Nepriľhavá povrchová vrstva

- Forma na pečenie má nepriľhavú povrchovú vrstvu, takže hotové pečivo sa ľahko vyklopí. Ďalšou výhodou je, že sa ľahšie čistí.
- Na ochranu povrchovej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení ostré ani špicaté predmety a vo forme na pečenie nekrájajte žiadne pokrmy. Ak sa pečivo prílepí, pomôžte si škrabkou na cesto s gumovým okrajom alebo pod.

Pred prvým použitím

- Formu na pečenie vyčistite horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Potom ju ihneď osušte, aby nevznikli škvrny. Forma na pečenie nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

- Pred použitím formu vymastite trochou masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne posypte múkou.
- Ak používate rozdeľovač, tiež ho vymastite a vysypte múkou. Najprv naplňte cesto do formy na pečenie a potom do neho vložte rozdeľovač.
- Pred vybratím upečeného koláča z formy ho nechajte spolu s formou na pečenie aspoň 10 minút vychladnúť. Počas tejto doby sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou sa vytvorí vrstva vzduchu.
- V prípade potreby uvoľníte okraje koláča pomocou škrabky na cesto s gumovým okrajom alebo pod. a vyklopte ho na kuchynskú mriežku vystlanú papierom na pečenie.

- Ak ste použili rozdeľovač, najprv ho opatrne vytiahnite. Ak je to potrebné, uvoľníte okraj koláča pomocou škrabky na cesto s gumovým okrajom alebo pod. a kúsky koláča jeden po druhom vyberte.

hu

Kedves Vásárlónk!

Hogy azonnal kipróbálhassa a sütőformát, két finom receptet is talál itt:

www.tchibo.hu/utmutatok?stom=623142

- Ak je to možné, čistite formu na pečenie bezprostredne po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Formu po opláchnutí ihneď osušte a uložte na suché miesto.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók

Tapadásgátló bevonat

- A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész sütemény könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőformák tisztítását.
- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy tisztításhoz, továbbá ne vágja fel a süteményt a sütőformában. Amennyiben a tészta egy kissé leragadna, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje szárazra, így nem lesz foltos. A sütőforma nem tisztítható a mosogatógépből.

Használat

- Használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség szerint lisztezze is ki.
 - Ha osztót használ, azt is kenje ki, és szórja meg liszttel. Először töltsen a tésztát a sütőformába, majd helyezze bele az osztót.
-

- Mielőtt kiveszi a készresült tésztát a sütőformából, hagyja a tésztát kb. 10 percig a formában kihűlni. Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- Szükség esetén egy gumis éllel ellátott spatulával vagy hasonlóval válassza el a tésztát a forma oldalától, és borítsa egy sütőpapírral leterített tortarácsra.
- Ha használta az osztót, először óvatosan húzza ki. Ha szükséges, lazítsa meg a süteményt a szélén egy gumis éllel ellátott spatulával vagy hasonlóval, majd egyenként vegye ki a süteménydarabokat.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradék eltávolítása. A sütőforma elmosogatása után törölje azonnal szárazra és tárolja száraz helyen.

tr

Değerli Müşterimiz!

Fırın kalıbını hemen denemek için birbirinden lezzetli iki tarifi bu sayfada bulabilirsiniz

www.tchibo.com.tr/kilavuzlar?stom=623142

Piştirirken iyi eğlenceler ve başarılar dileriz!

Tchibo Ekibiniz

Önemli bilgiler

Yapışmaz kaplama

- Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.
- Kapslamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın ve kalıbın içerisinde yiyecekleri kesmeyin. Yiyeceklerin yapışması durumunda, lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- Fırın kalıbını sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Leke oluşmaması için ardından hemen kurulaşın. Kalıp bulaşık makinesi için uygun değildir .

- Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözölür. Kek kalıbını yıka-dıktan sonra hemen kurulaşın ve kuru bir yerde saklaşın.

Kullanım

- Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlaşın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- Ayırıcı kullanıyorsanız, onu da yağlaşın ve un serpin. Önce hamuru fırın kalıbına dökün, ardından bölücüyü hamurun içine yerleştirin.
- Pişmiş keki kalıptan çıkarmadan önce keki ve pişirme kalıbını en az 10 dakika soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Gerekirse, kenardaki keki gevşetin, kauçuk dudaklı bir hamur spatulası vb. ile ve fırın kağıdıyla kaplı bir pasta ızgarasına yerleştirin.
- Ayırıcıyı kullandıysanız, önce dikkatlice dışarı çekin. Gerekirse, lastik dudaklı vb. bir spatula ile keki kenarlarından gevşetin ve kek parçalarını tek tek çıkarın.



www.tchibo.de/anleitungen

www.tchibo.de/instructions

www.fr.tchibo.ch/notices

www.tchibo.cz/navody

www.tchibo.pl/instrukcje

www.tchibo.sk/navody

www.tchibo.hu/utmutatok

www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

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