

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neuen Backmatten eignen sich sowohl zum Backen als auch für die Zubereitung von herzhaften Speisen. Sie können mit ihnen z.B. auch Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten separieren und einzeln in den Ofen schieben oder entnehmen.

Oder Sie nutzen die Backmatten, um Fleisch und vegetarische Speisen voneinander zu trennen.

Der Rand verhindert das Auslaufen von austretenden Flüssigkeiten.

Die Backmatten aus Silikon haben eine Antihafteigenschaft. Ein Einfetten ist in der Regel nicht notwendig.

Wir wünschen guten Appetit!

## Ihr Tchibo Team

### Wichtige Hinweise



-  +230°C Die Backmatten sind für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.

-  Wenn Sie die Backmatten im heißen Backofen verwenden, fassen Sie die Backmatten nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
- Wenn sich heißes Fett oder heiße Flüssigkeit auf den Backmatten befinden, entnehmen Sie sie besonders vorsichtig und halten Sie sie gerade, damit nichts überschwappt.
-   Legen Sie die Backmatten nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie Speisen nicht auf den Backmatten und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Backmatten werden dadurch beschädigt.
- Reinigen Sie die Backmatten vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
- Reinigen Sie die Backmatten möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann Teig- und Lebensmittelreste am besten lösen.
-  Die Backmatten sind spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku  
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 642 788

Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

- Pinseln Sie die Backmatten **vor dem ersten Gebrauch** mit einem neutralen Speiseöl ein.

-   Die Backmatten sind 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 kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backmatten.

### Tipps zum Gebrauch von Kuchenteig

- Nehmen Sie den Gitterrost aus dem Backofen und legen Sie die Backmatten darauf, bevor Sie flüssigen Teig einfüllen. Das erleichtert den Transport.
- Spülen Sie die Backmatte vor dem Einfüllen von Teig immer mit kaltem Wasser aus.

en

## Dear Customer

Your new baking mats are suitable for baking as well as for preparing savoury dishes. You can also use them to separate ingredients with different cooking times and to put them into or take them out of the oven individually. In addition, you can use the baking mats to keep meat and vegetarian dishes separate.

The rim of the baking mats prevents liquids from leaking out.

The silicone baking mats are non-stick. It is therefore generally not necessary to grease them.

Bon appétit!

## Your Tchibo Team

### Important information



-  +230°C  
-30°C The baking mats are suitable for use at temperatures of between -30°C and +230°C.
-  Always wear oven gloves or use similar protection when handling the baking mats in and around a hot oven.
- Take extra care when removing the baking mats from the oven if they have hot fat or hot liquids on them. Hold them upright to ensure no hot liquids spill out.
-   Do not place the baking mats over naked flames, on hobs, on the base of the oven or on any other sources of heat.
-  Do not cut food on the mats or use sharp or pointed utensils. Doing so could damage the baking mats.
- Clean the baking mats with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and after every further use. Do not use caustic

cleaning products or abrasive sponges for cleaning.

- If possible, clean the baking mats immediately after use while leftover batter and food residue is still easy to remove.

-  The baking mats are dishwasher-safe.

However, do not place them directly over the heating rods.

- **Before using them for the first time,** use a brush to grease the baking mats with a neutral cooking oil.

-   The baking mats are suitable for use in the microwave and freezer. Only use the product for its intended purpose!

- In the course of time, grease may discolour the surface of the baking mats. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the mats.

### Tips for use with cake batter

- Take the rack out of the oven and place the baking mats onto it before pouring runny batter into the mats. This makes them easier to move.
- Always rinse the baking mat with cold water before putting batter into it.

fr

## Chère cliente, cher client!

Vos nouveaux tapis de cuisson sont conçus aussi bien pour la pâtisserie que pour la préparation de plats salés. Ils vous permettent par ex. de séparer des

ingrédients avec des temps de cuisson différents et de les mettre au four ou de les en sortir séparément.

Vous pouvez également utiliser les tapis de cuisson pour séparer la viande des plats végétariens. Le bord permet d'éviter que les liquides ne débordent. Les tapis de cuisson en silicone ont un effet anti-adhérent. Généralement, il n'est pas nécessaire de les graisser.

Nous vous souhaitons un bon appétit!

## L'équipe Tchibo

### Remarques importantes



-   $+230^{\circ}\text{C}$   $-30^{\circ}\text{C}$  Les tapis de cuisson sont conçus pour une plage de température de  $-30^{\circ}\text{C}$  à  $+230^{\circ}\text{C}$ .
-  Lorsque vous utilisez les tapis de cuisson dans un four chaud, ne touchez aux tapis de cuisson qu'en utilisant un gant de cuisine ou similaire.
- Lorsque des matières grasses chaudes ou des liquides chauds se trouvent sur les tapis de cuisson, ôtez-les avec grande précaution et tenez les bien droits afin que rien ne déborde.
-   Ne placez pas les tapis de cuisson sur des flammes ouvertes, des foyers, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
-  Ne coupez pas d'aliments sur les tapis de cuisson et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus. Les tapis de cuisson s'en trouveraient endommagés.

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyez les tapis de cuisson à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes.
- Nettoyez les tapis de cuisson si possible immédiatement après leur utilisation pour éliminer plus facilement les restes de pâte et d'aliments.
-  Les tapis de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement au-dessus des résistances.
- **Avant la première utilisation**, appliquez de l'huile alimentaire neutre au pinceau sur les tapis de cuisson.

-   Les tapis de cuisson sont conçus pour être utilisés au 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. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement des tapis de cuisson.

### Conseils pour préparer des pâtes à pâtisserie

- Sortez la grille du four et posez les tapis de cuisson dessus avant de verser la pâte liquide. Cela vous évitera des manipulations ultérieures.
- Avant de verser la pâte, passez toujours les tapis de cuisson à l'eau froide.

## Vážení zákazníci,

Vaše nové pečicí podložky jsou vhodné jak k pečení, tak i k přípravě slaných pokrmů.

Můžete s nimi také např. odděleně zpracovávat přísady s různými dobami úpravy a vkládat je do trouby nebo je vyjímat jednotlivě.

Nebo pečicí podložky využijete k oddělení masových od vegetariánských pokrmů.

Okraj podložek zabraňuje vytékání vystupujících tekutin.

Silikonové pečicí podložky mají antiadhezivní účinek. Vymaštění není zpravidla potřeba.

Přejeme Vám dobrou chuť!

## Váš tým Tchibo

### Důležité pokyny



-  <sup>+230 °C</sup> <sub>-30 °C</sub> Pečicí podložky jsou vhodné pro teploty v rozsahu od -30 °C do +230 °C.
-  Když budete pečicí podložky používat v horké troubě, dotýkejte se jich pouze kuchyňskými rukavicemi nebo podobnými předměty.
- Nachází-li se v pečicích podložkách horký tuk nebo horká tekutina, sejměte je velmi opatrně a držte je vodorovně, aby nic nepřeteklo.

-  Pečicí podložky nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
-  Na pečicích podložkách nekrájejte žádné potraviny a nepoužívejte na nich žádné špičaté ani ostré předměty. Pečicí podložky se tím poškodí.
- Před prvním použitím a po každém dalším použití pečicí podložky umyjte horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
- Pečicí podložky čistěte pokud možno ihned po použití, protože tak se nejlépe dají odstranit zbytky těsta a jiných potravin.
-  Pečicí podložky jsou vhodné také do myčky nádobí. Neumisťujte je však přímo nad topná tělesa.
- Pečicí podložky vymažte **před prvním použitím** neutrálním stolním olejem.
-  Pečicí podložky jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a v mrazničce. Nepoužívejte ji k jiným než určeným účelům!
- V důsledku používání tuků může povrch pečicích podložek po nějaké době získat tmavší zabarvení. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci pečicích podložek.

### Tipy pro použití řídkého těsta

- Než do pečicích podložek naplníte tekuté těsto, vyjměte z pečicí trouby rošt a po-

ložte na něj pečicí podložky. Uspadněte tím přenašení.

- Než do pečicích podložek naplníte těsto, vždy je nejprve opláchněte studenou vodou.

pl

## Drodzy Klienci!

Państwa nowe maty do pieczenia nadają się zarówno do pieczenia, jak i przyrządzania wytrawnych potraw. Umożliwiają one również oddzielenie składników o różnym czasie gotowania i ich osobne włożenie do piekarnika (lub wyjęcie). Maty do pieczenia nadają się też do oddzielenia mięsa od potraw wegetariańskich. Brzeg maty zapobiega wylewaniu się cieczy wydostających się z pieczonych produktów. Silikonowe maty do pieczenia mają właściwości antyadhezyjne. Nie ma konieczności natłuszczania maty.

Smacznego!

## Zespół Tchibo



### Ważne wskazówki

-  +230°C Maty do pieczenia nadają się do użytku w zakresie temperatur od -30°C do +230°C.
-  Jeśli maty do pieczenia używane są w gorącym piekarniku, należy chwycić je tylko przez rękawicę kuchenną itp.

- Jeżeli na matkach do pieczenia znajduje się gorący tłuszcz lub gorąca ciecz, należy zachować szczególną ostrożność przy wyjmowaniu mat i trzymać je poziomo, tak aby nie doszło do wylania cieczy.

-   Nie wolno wystawiać mat do pieczenia na działanie otwartego ognia, kłaść na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.

-  Na matkach nie wolno kroić żadnych potraw ani używać ostrych lub spiczastych przedmiotów. Spowoduje to uszkodzenie mat do pieczenia.

- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć maty do pieczenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.

- W miarę możliwości należy umyć maty do pieczenia od razu po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta i innych produktów spożywczych.

-  Maty do pieczenia nadają się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

- **Przed pierwszym użyciem** nasmarować maty neutralnym olejem spożywczym za pomocą pędzelka.

-   Maty do pieczenia nadają się również do użytku w kuchence mikrofalowej i w zamrażarce. Nie wolno używać produktu w sposób niezgodny z przeznaczeniem!

- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni mat do pieczenia może dojść do powstania ciemnych odbarwień. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności mat.

## Wskazówki dotyczące użytkowania ciasta

- Przed przystąpieniem do wypełniania mat płynnym ciastem należy wyjąć z piekarnika ruszt kratkowy i ułożyć na nim matę do pieczenia. Ułatwi to przeniesienie maty.
- Przed waniem ciasta należy zawsze przepłukać maty zimną wodą.

sk

## Vážení zákazníci!

Vaše nové podložky na pečenie sa hodia na pečenie koláčov ako aj prípravu slaných pokrmov.

Môžete nimi napr. aj oddeliť pokrmy s rozličnou dobou prípravy a jednotlivo ich vkladať a vyberať z rúry na pečenie. Alebo ich môžete využiť na oddelenie mäsitých a vegetariánskych jedál. Okraj zabraňuje vytečeniu tekutín. Podložky na pečenie zo silikónu majú nelepivú povrchovú úpravu. Vymastenie nie je spravidla potrebné.

Želáme vám dobrú chuť!

Váš tím Tchibo

## Dôležité upozornenia



-  +230°C  
-30°C Podložky na pečenie sú vhodné pre rozsah teplôt od -30 °C do +230 °C.

-  Ak používate podložky na pečenie v horúcej rúre, chytajte ich len pomocou kuchynskej rukavice a pod.

- Ak sa na podložkách na pečenie nachádza horúci tuk alebo horúca tekutina, vyberajte ich obzvlášť opatrne a držte ich vo vodorovnej polohe, aby nič nepretieklo.

-  Podložky na pečenie neumiestňujte do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.

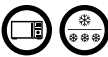
-  Na podložkách na pečenie nekrajajte pokrmu a nepoužívajte špicaté ani ostré predmety. Podložky na pečenie sa tým poškodia.

- Vyčistite podložky na pečenie pred prvým použitím a po každom použití horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky.

- Podložky na pečenie vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta a potravín odstraňujú najlepšie.

-  Podložky na pečenie sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče.

- Podložky na pečenie vymastíte **pred prvým použitím** neutrálnym jedlým olejom.

-  Podložky na pečenie sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre a v mrazničke. Nepoužívajte výrobok v rozpore so stanoveným účelom!

- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu podložiek na pečenie. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to neovplyvňuje kvalitu alebo funkciu podložiek na pečenie.

## Tipy na používanie s cestom na koláče

- Vyberte mriežku z rúry a postavte na ňu podložky na pečenie ešte pred ich plnením tekutým cestom. Uľahčíte si tým prenášanie.
- Opláchnite podložku na pečenie pred plnením cesta vždy studenou vodou.

hu

## Kedves Vásárlónk!

Új sütőlapjait sütéshez és sós ételek elkészítésére is használhatja.

A sütőlapokkal pl. szétválaszthatja azokat a hozzávalókat, amelyeknek különböző az elkészítési idejük, és egyesével teheti be, illetve veheti ki azokat a sütőből.

Használhatja a sütőlapokat hús és vegetáriánus ételek elkülönítésére is.

A perem megakadályozza, hogy a folyadék kifolyjon a sütőlapból.

A szilikon anyag tapadásmentes, így az étel könnyedén leválik a sütőlapról. Általában nincs szükség a termék kizsírására.

Jó étvágyat kívánunk!

## A Tchibo csapata



### Fontos tudnivalók

-  +230°C A sütőlaponak -30 °C és +230 °C közötti hőmérsékleten használható.
-  Ha a sütőlaponkat a forró sütőben használja, akkor csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.
- Ha forró zsiradék vagy forró folyadék van a sütőlapon, akkor nagyon óvatosan vegye ki a sütőlaponkat és tartsa egyenesen, nehogy kicsorduljon.
-  Ne helyezze a sütőlaponkat nyílt lángra, főzőlapra, a sütő aljára vagy más hőforrásra.
-  Ne vágja fel az ételt a sütőlapon, és ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat. A sütőlap ezáltal megsérülhet.
- A sütőlaponkat az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószert vagy súrolószivacsot.
- A sütőlaponkat lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert

ekkor a legkönnyebb a tészta- vagy élelmiszermaradékok eltávolítása.

-  A sütőlaponkat mosogatógépben is tisztíthatók, azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé.

- Az első használat előtt** ecsetelje ki a sütőlaponkat semleges étolajjal.

-  A sütőlaponkat a mikrohullámú sütőben és a fagyasztóban is használhatók. Csak rendeltetésének megfelelően használja a terméket!

- A zsiradékkal való érintkezés miatt a sütőlaponkat felületén egy idő után sötét elszíneződések jelenhetnek meg. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a termék minőségét vagy funkcióját.

### Tipppek sütés közbeni használatához

- Mielőtt betölti a folyékony tésztát, vegye ki a rácsot a sütőből, és helyezze rá a sütőlaponkat. Így könnyebben behelyezheti a sütőbe.
- Mielőtt a tésztát a sütőlapra tölti, öblítse ki a sütőlaponkat hideg vízzel.

tr

## Değerli Müşterimiz!

Yeni pişirme altlıklarınız, tuzlu yiyeceklerin hazırlanması için uygundur.

Bunlarla, örn. farklı pişirme sürelerine sahip malzemeleri ayırabilir ve tek tek fırına yerleştirebilir veya fırından çıkartabilirsiniz.

Veya et ve vejeteryan gıdaları ayırmak için de pişirme altlıklarını kullanabilirsiniz.

Kenarı, dışarı çıkan sıvıların akmasını önler.

Silikon pişirme altlıkları yapışmaz bir etkiye sahiptir. Yağlanmasına genellikle gerek yoktur.

Afiyet olsun!

## Tchibo Ekibiniz

### Önemli Bilgiler

-  +230°C -30°C Pişirme altlıkları -30 ile +230 °C arasındaki sıcaklıklar için uygundur.
-  Pişirme altlıklarını sıcak bir fırında kullanıyorsanız, fırın eldiveni ya da benzeri bir şey ile pişirme altlıklarını tutun.
- Pişirme altlıklarının üzerinde sıcak yağ veya sıvı varsa, bunları çıkarırken çok dikkatli olun ve hiçbir şey dökülmemesi için düz tutun.
-  Pişirme altlıklarını asla açık ateşle, ocakla, fırının alt tabakasıyla ya da diğer ısı kaynaklarıyla temas ettirmeyin.
-  Gıdaları pişirme altlıklarının üzerinde kesmeyin ve sivri ya da keskin aletler kullanmayın. Pişirme altlıkları bundan dolayı zarar görebilir.

- Pişirme altlıkları, ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngeri kullanmayın.
  - Pişirme altlığını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur ve gıda artıkları en iyi bu şekilde çözülür.
  -  Pişirme altlıkları bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur. Ancak doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
  - Pişirme altlıklarını **ilk kullanımdan önce** standart bir sıvı yağ ile yağlayın.
  -  Pişirme altlıkları mikro dalgada ve derin dondurucuda kullanılabilir. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
  - Pişirme altlıklarının yüzeyinde, zamanla biriken yağlar nedeniyle koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp pişirme altlıklarının kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.
- ### Kek hamuru kullanmak için ipuçları
- Fırındaki ızgara demirini çıkarın ve sıvı hamuru doldurmadan önce pişirme altlıklarını bunun üzerine yerleştirin. Bu işlem taşımayı kolaylaştırır.
  - Pişirme altlığına hamuru doldurmadan önce soğuk su ile durulayın.



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

[www.tchibo.de/instructions](http://www.tchibo.de/instructions)

[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)

[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)

[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de) • [www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch) • [www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz) • [www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

[www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk) • [www.tchibo.hu](http://www.tchibo.hu) • [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)