



## Wichtige Hinweise

- Das Backblech und das Kühlgitter sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen, Schneiden bzw. Teilen des Backguts oder beim Reinigen.
- Reinigen Sie das Backblech und das Kühlgitter vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie beides gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen.
- Das **Backblech ist nicht spülmaschinengeeignet!** Das Kühlgitter ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch die schonendere Reinigung von Hand.
- Reinigen Sie das Backblech und das Kühlgitter möglichst direkt nach jedem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Trocknen Sie das Backblech und das Kühlgitter gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie beides trocken.
- Vorsicht beim Herausziehen des heißen Blechs aus dem Ofen.** Verwenden Sie in jedem Fall Backhandschuhe oder Topflappen! Es besteht **Verbrennungsgefahr!** Stellen Sie das heiße Blech auf eine hitzebeständige Unterlage.

## Antihalt-Backblech

Non-stick baking tray

Plaque de cuisson antiadhésive

Nepřilnavý pečící plech

Blacha do pieczenia z powłoką antyadhezyjną

Neprílnavý plech na pečenie

Tepsi tapadásgátló bevonattal

Yapışmaz fırın tepsisi



## Important information

- The baking tray and cooling rack feature a non-stick coating. To protect the special coating, do not use any sharp or pointed objects while baking, cutting or portioning the cake, or when cleaning.
- Clean the baking tray and the cooling rack with hot water and a little washing-up liquid prior to first use. Dry all parts immediately after washing to prevent stains.
- The **baking tray is not dishwasher-safe!** The cooling rack is dishwasher-safe, however we recommend the gentler method of hand-washing.
- Clean the baking tray and the cooling rack immediately after use while the leftover batter is still easy to remove. Dry the baking tray and the cooling rack immediately after cleaning and store them both in a dry place.
- Take care when removing the hot tray from the oven.** Always use oven gloves or something similar!

### Risk of burns!

Place the hot tray on a heat-resistant surface.

---



---



## Remarques importantes

- La plaque de cuisson et la grille de refroidissement sont équipées d'un revêtement antiadhésif. Pour ne pas détériorer le revêtement, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus lors de la cuisson, de la découpe ou de la division des aliments ou lors du nettoyage.
- Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de cuisson antiadhésive et la grille de refroidissement à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Essuyez-les juste après le lavage pour éviter les taches.
- La **plaqué de cuisson ne va pas au lave-vaisselle!** La grille de refroidissement peut être lavée au lave-vaisselle. Cependant, nous recommandons un nettoyage plus doux à la main.
- Nettoyez la plaque et la grille de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi. Essuyez la plaque de cuisson et la grille immédiatement après les avoir rincées et rangez-les une fois sèches.
- **Faites attention lorsque vous sortez la plaque chaude du four.** Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques. Il y a **risque de brûlure!** Posez toujours la plaque chaude sur une surface appropriée résistant à la chaleur.

---



---



## Důležité pokyny

- Pečící plech a chladicí mřížka jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou. Pro ochranu nepřilnavé vrstvy při pečení, krájení, resp. porcování pečiva nebo při čištění nepoužívejte ostré ani špičaté předměty.
- Před prvním použitím umyjte pečící plech a chladicí mřížku horkou vodou s trochu prostředku na mytí nádobí. Ihned po umytí obě části utřete, aby na povrchu nevznikly skvrny.

• **Pečící plech není vhodný do myčky!** Chladicí mřížka je vhodná do myčky. Doporučujeme však setrnné ruční čištění.

• Pečící plech a chladicí mřížku očistěte pokud možno ihned po použití, protože tak lze zbytky těsta nejlépe odstranit. Bezprostředně po umytí pečící plech a chladicí mřížku osušte a obojí uložte na suché místo.

• **Při vytahování horkého plechu z pečící trouby postupujte opatrně.** V každém případě použijte rukavice na pečení nebo chňapky! Hrozí **nebezpečí popálení!** Horký plech položte na žáruvzdornou podložku.

---



---



## Ważne wskazówki

• Blacha do pieczenia i kratka do studzenia są pokryte powłoką antyadhezyjną. Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia, krojenia lub dzielenia wypieków oraz podczas czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów.

• Przed pierwszym użyciem umyć blachę do pieczenia oraz kratkę do studzenia w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Aby uniknąć powstawania plam, należy osuszyć obydwa produkty od razu po umyciu.

• **Blacha do pieczenia nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń!** Kratka do studzenia nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń. Zalecamy jednak delikatniejsze mycie ręczne.

• W miarę możliwości należy umyć blachę do pieczenia oraz kratkę do studzenia bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Od razu po umyciu osuszyć blachę i kratkę oraz przechowywać obydwa produkty w suchym miejscu.

• **Przy wyjmowaniu gorącej blachy z piekarnika/pieca należy zachować należytą ostrożność.** Zawsze używać rękawic kuchennych lub łaapek do garnków! Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia! Gorącą blachę do pieczenia należy

zawsze stawiać na odpornym na wysokie temperatury podłożu.

sk



## Dôležité upozornenia

- Plech na pečenie a chladiaca mriežka sú opatrené nepríhľavou vrstvou. Aby ste ochránili povrchovú úpravu, nepoužívajte pri pečení, krájaní alebo delení pečiva, alebo pri čistení výrobku ostré alebo špicaté predmety.
- Pred prvým použitím vyčistite plech na pečenie a chladiacu mriežku horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu. Oba diely ihneď po opláchnutí osušte, aby ste zabránili vzniku škvŕn.
- **Plech na pečenie nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu!** Chladiacu mriežku možno umývať v umývačke riadu. Odporúčame však šetrnejšie ručné čistenie.
- Plech na pečenie a chladiacu mriežku čistite pokial' možno bezprostredne po každom použití, pretože tak najlepšie odstránite zvyšky cesta. Plech na pečenie a chladiacu mriežku ihneď po opláchnutí osušte a uložte na suché miesto.
- **Pri vytahovaní horúceho plechu z rúry budte opatrní.** Vždy používajte kuchynské rukavice alebo chňapky! **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!** Horúci plech položte na teplovzdornú podložku.

hu



## Fontos tudnivalók

- A tepsi és a hűtőrács tapadásgátló bevonattal vannak ellátva. A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshöz, a sütemény felvágásához, felosztásához vagy a tisztításhoz.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a tepsi és a rácsot forró vízzel és egy kevés mosogató-szerrel. A mosogatás után azonnal törölje szárazra a részeket, így nem lesznek foltosak.

## • A tepsi nem tisztítható a mosogatógépben!

A rács mosogatógépen tisztítható. Mi azonban a kímélőbb, kézi tisztítást javasoljuk.

- A tepsi lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönyebb a tézstamaradék eltávolítása. Mosogatás után azonnal törölje szárazra a tepsi és a rácsot, és száraz helyen tárolja őket.

## • A forró tepsi óvatosan vegye ki a sütőből.

Mindig használjon sütőkesztyűt vagy edényfogót! **Égési sérülések veszélye áll fenn!**

A forró tepsi egy hőálló alátétre helyezze.

tr



## Önemli Bilgiler

- Fırın tempsisi ve soğutma izgarası yapışmaz kaplamalıdır. Kaplamanın korunması için pişirme, pişirilenleri kesme ve dilimleme veya temizleme sırasında keskin kenarlı veya sıvı uçlu nesneler kullanmayın.
- Fırın tempsisini ve soğutma izgarasını ilk kullanımından önce sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Lekelerin oluşmasını önlemek için her ikisini de temizledikten hemen sonra kurutun.
- **Fırın tempsi bulaşık makinesi için uygun değildir!** Soğutma izgarası bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak daha nazik şekilde elde yıkamasını öneririz.

- Hamur kalıntılarının en iyi bu şekilde çıktığinden, her kullanımdan sonra fırın tempsisini ve soğutma izgarasını mümkün olan en kısa sürede temizleyin. Fırın tempsisini ve soğutma izgarasını yıkadıktan hemen sonra kurulayıp ve kuru halde saklayın.

## • Sıcak tempsi fırından çıkarırken dikkatli olun.

Daima fırın eldivenleri veya tencere tutacakları kullanın!

Aksi takdirde **yanma tehlikesi** vardır! Tepsiyi, sicağa dayanıklı bir allığıñ üzerine bırakın.



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

---

**Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku  
Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 623 143**

---

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)