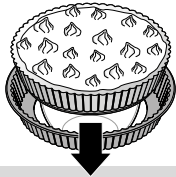




Tarteform mit Transportdeckel
Tart tin with carry cover
Moule à tarte avec couvercle de transport
Koláčová forma s víkem na přenášení



Tarte aus der Form lösen
Removing the tart from the tin
Détacher la tarte du moule
Vyjmutí koláče z formy

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku : 760 094

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz
Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 156140AS36XXVI · 2026-04



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

de Produktinformation

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

Der Artikel ist nur für Tarteteig geeignet, **nicht für flüssige Teige**. Es besteht Auslaufgefahr!
Die Tarteform (ohne Deckel) ist nur für den Gebrauch im Backofen bis +230 °C geeignet.
Zweckentfremden Sie sie nicht!

Gehen Sie mit der heißen Backform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen.

Es besteht Verbrennungsgefahr!

Die Antihafbeschichtung

Form und Boden sind 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 Tarteform. Sollte das Backgut etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie Form, Boden und Transportdeckel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Form, Boden und Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

- Fetten Sie Form und Boden vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- Legen Sie den Boden über das Loch in der Form. Achten Sie beim Einfüllen des Teiges darauf, dass der Boden nicht verrutscht.
- Bevor Sie die Tarte aus der Form herausnehmen, lassen Sie Tarte und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gare Teig und zwischen Tarte und Backform entsteht eine Luftschicht.
- Stellen Sie die Form zum Herausnehmen der Tarte auf einen hitzebeständigen Gegenstand, der etwas kleiner als das Loch im Boden ist, z.B. eine Müslischale o.Ä.
- Lösen Sie die Tarte am Rand ggf. mit einem Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. und ziehen Sie den Rand der Form vorsichtig nach unten ab.
- Hebeln Sie die Tarte anschließend mit einem Teigschaber vorsichtig vom Boden.

Reinigen

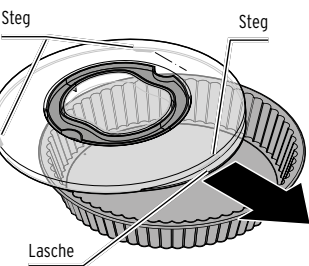
Form, Boden und Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

- 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 alle Teile der Tarteform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Tarteform 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 Form, Boden und Transportdeckel gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie alle Teile trocken.

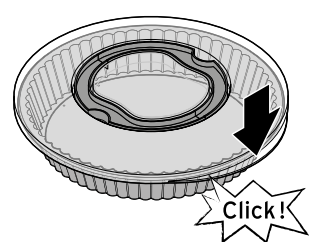
Der Transportdeckel

- **Stellen Sie die Tarteform nie mit dem Transportdeckel in den heißen Ofen!**

- Lassen Sie Tarte und Form abkühlen, bevor Sie den Transportdeckel auf die Form setzen.



- Setzen Sie den Deckel so auf die Tarteform, dass die beiden hinteren Stege unter dem Rand der Form einhaken.



- Drücken Sie den Deckel dann an der vorderen Lasche fest nach unten, damit auch der vordere Steg hör- und spürbar unter dem Rand einhakt.
- Bevor Sie die Tarteform an den Griffen anheben, kontrollieren Sie, ob der Transportdeckel fest auf der Form sitzt. Der Deckel muss hör- und spürbar einrasten.

- Zum Abnehmen ziehen Sie den Deckel an der vorderen Lasche hoch und heben ihn dann von der Form ab.

en Product information

Important information for use

The product is only suitable for tart dough, **not for liquid batter**. There is a risk of leakage!
The tart tin (without its cover) is only suitable for use in the oven at temperatures up to +230 °C.
Only use it for its intended purpose!

Take care when handling the hot tart tin. Always use oven gloves. **There is a risk of burns!**

Non-stick coating

The tin and base have a non-stick coating that enables you to easily remove the tart.
You will also notice how easy they are to clean.

- To protect the coating, do not use sharp or pointed utensils for baking or cleaning and do not cut food in the tart tin. If your finished tart should nevertheless stick, use a rubber spatula or similar utensil to loosen it.

Prior to first use

- Clean the tin, base and carry cover with hot water and a little washing-up liquid. Dry all parts immediately afterwards so no stains can form. The tin, base and carry cover are not dishwasher-safe.

Use

- Grease the tin and base with a little butter or margarine before using them. If necessary, also dust them with flour.
- Place the base over the hole in the tin. Take care that the base does not slip as you fill the tin with dough.
- Allow the tart and tin to cool (for at least 10 minutes) before removing the tart from the tin. During this time the baked dough will stabilise and a layer of air will develop between the tin and the tart.
- To remove the tart, place the tin on a heat-resistant object that is slightly smaller than the hole in the base, e.g. a cereal bowl.
- Loosen the tart at the edge using a rubber spatula or similar utensil if required, and carefully ease the edges of the tin downwards.
- Finally, carefully lift the tart off the base using a spatula.

Cleaning

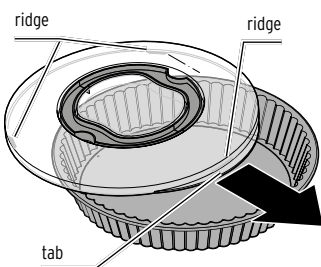
The tin, base and carry cover are not dishwasher-safe.

- 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 all parts of the tart tin as soon as possible after use while any leftover dough is easier to remove. However, always allow the tart tin to cool sufficiently before cleaning it. Hardened dough 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, base and the carry cover immediately after cleaning and store all parts in a dry place.

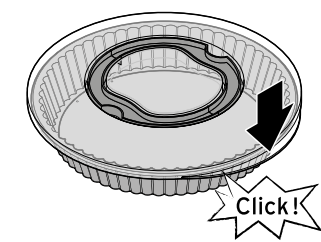
The carry cover

- **Never place the tin in the hot oven with the carry cover on!**

- Allow the tart and tin to cool before putting on the carry cover.



- Place the cover on the tin in such a way that the two back ridges hook in place under the edge of the tin.



- Then firmly push the cover down on the front tab so that you feel and hear the front ridge hook in place under the edge of the tin too.
- Before lifting the tin by the handles, make sure that the carry cover is firmly fitted onto the tin. You must feel and hear the cover click into place.

- To remove the cover, first pull it up by the front tab and then take it off the tin.

fr Fiche produit

Conseils d'utilisation importants

Cet article convient uniquement pour la pâte à tarte, **pas pour les pâtes liquides**. Il y a risque de fuite!

Ce moule à tarte (sans couvercle) est conçu pour une cuisson au four à des températures ne dépassant pas +230 °C. Ne l'utilisez pas pour un autre usage!

Manipulez le moule avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez toujours des maniques.

Il y a risque de brûlure!

Le revêtement anti-adhésif

Le moule et le fond sont dotés d'un revêtement anti-adhésif 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, le fond et le couvercle de transport à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Essayez toutes les pièces sans attendre pour éviter que des traces n'apparaissent. Le moule, le fond et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Utilisation

- Avant d'utiliser l'article, graissez le moule et le fond avec un peu de beurre ou de margarine. Le cas échéant, saupoudrez-les également de farine.
- Placez le fond dans le moule de sorte qu'il recouvre entièrement le trou qui se trouve au centre du moule. Veillez à ce que le fond reste bien en place lorsque vous y verserez la pâte.
- Laissez refroidir la tarte et le moule (au moins 10 minutes) avant de démouler la tarte. La pâte cuite peut ainsi se stabiliser et une couche d'air, se former entre la tarte et le moule.
- Pour démouler la tarte, placez le moule sur un objet résistant à la chaleur dont le diamètre est légèrement inférieur au trou qui se trouve dans le fond, p. ex. un bol ou un objet similaire.
- Dégagez les bords de la tarte à l'aide d'une spatule à pâte en caoutchouc ou d'un objet similaire et tirez délicatement le bord du moule vers le bas.
- Pour finir, soulevez délicatement la tarte du fond du moule à l'aide d'une spatule à pâte.

Nettoyage

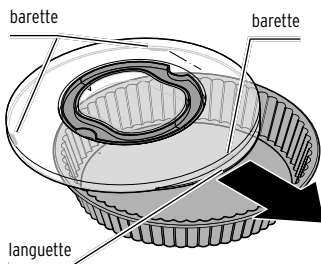
Le moule, le fond et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

- 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 toutes les pièces du moule directement après utilisation car les restes de pâte se détacheront mieux. 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 à poils doux et flexibles.
- Essayez le moule, le fond et le couvercle de transport juste après les avoir lavés et rangez toutes les pièces dans un endroit sec.

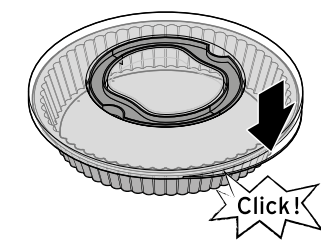
Le couvercle de transport

- **Ne mettez jamais le moule avec son couvercle de transport dans le four chaud!**

- Laissez refroidir la tarte et le moule avant de mettre le couvercle de transport sur le moule.



- Placez le couvercle sur le moule de façon à ce que les deux barrettes arrière s'accrochent sous le bord du moule.



- Poussez ensuite fermement le couvercle vers le bas au niveau de la languette avant, afin que la barrette de devant s'accroche également de manière audible et perceptible sous le bord.
- Avant de soulever le moule à tarte par les poignées, vérifiez que son couvercle est bien mis en place. Vous devez sentir et entendre un clic d'enclenchement.

- Pour retirer le couvercle, tirez sur la languette de devant, puis enlevez le couvercle du moule.

cs Informace o výrobku

Důležité pokyny k používání

Výrobek je vhodný pouze na těsto na koláč (tart), **není vhodný na tekutá těsta**. Hrozí nebezpečí vytečení!

Forma na koláč (bez víka) je vhodná pouze k používání v pečicí troubě do +230 °C. Nepoužívejte ji k jinému účelu!

S horkou formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

Hrozí nebezpečí popálení!

Nepřílnavá vrstva

Forma a dno jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou, aby šlo pečivo lépe vykoplit. Další výhodou je snazší čištění.

- Abyste nepřilnavou vrstvu ochránili před poškrábáním, nepoužívejte při pečení ani čištění ostré ani špičaté předměty a upečený koláč nekraťte ve formě. Pokud by se koláč nedal lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

Před prvním použitím

- Formu, dno a víko na přenášení umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom osušte všechny díly, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Forma, dno a víko na přenášení nejsou vhodné do myčky.

Použití

- Formu a dno před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak je ještě případně vysypte moukou.
- Dno položte na otvor ve formě. Při plnění formy těstem dávejte pozor, aby se dno neposunulo.
- Než koláč začnete vyjmát z formy, nechte koláč i formu na pečení vychladnout (alespoň 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi koláčem a formou na pečení vznikne vzduchová vrstva.
- K vyjmutí koláče položte formu na žáruvzdorný předmět, který je menší nežli otvor na dně, např. miska na müsli apod.
- Koláč uvolněte na okraji případně pomocí stěrky na těsto s gumovým okrajem apod. a okraj formy opatrně stáhněte dolů.
- Potom koláč opatrně oddělte ode dna formy pomocí stěrky.

Čištění

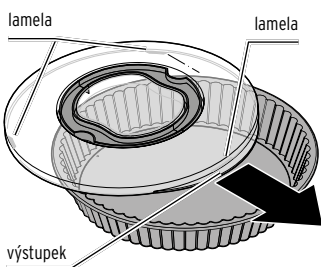
Forma, dno a víko na přenášení nejsou vhodné do myčky.

- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté nástroje, jako jsou drátěné houbičky nebo kartáče, ocelová vlna, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod.
- Všechny části koláčové formy pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Nechte ale koláčovou formu před čištěním dostatečně vychladnout. Úporné zbytky těsta lze snadno odstranit měkkou houbičkou na nádobí nebo kartáčem s měkkými, flexibilními štětiniemi.
- Po umytí formu, dno a víko na přenášení hned utřete a všechny díly uložte na suché místo.

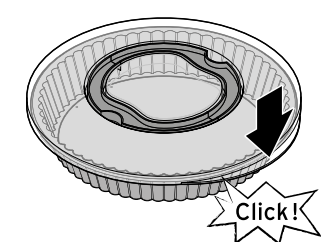
Víko na přenášení

- **Koláčovou formu nikdy nevkládejte s víkem do horké trouby!**

- Koláč a formu nechte vychladnout, dříve než na formu nasadíte víko.



- Víko na koláčovou formu nasadíte tak, aby se obě zadní lamely zahákly za okraj formy.



- Poté zatlačte víko na předním výstupku směrem dolů, aby se i přední lamela slyšitelně a citelně zahákla za okraj.
- Než začnete koláčovou formu zvedat za rukojeti, zkontrolujte, jestli na ní víko pevně sedí. Víko musí slyšitelně a citelně zaskočit.

- Když budete víko snímat z formy, zatáhněte nejprve za výstupek vpředu a potom jej sejměte nadzvednutím z formy.

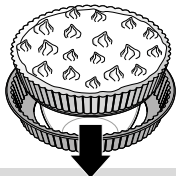


Forma do tarty z pokrywką transportową

Forma na tarte s prepravným vekom

Piteforma hordozófédéllel

Tart kalibi taşıma kapaklı



Wijmowanie tarty z formy
Vyberanie tarte z formy
Pite kivétele a formából
Tartı kalıptan çıkarmak

Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 760 094

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr
Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 156140AS36XXVI · 2026-04



www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

pl Informacje o produkcji

sk Informácia o výrobku

hu Termékismertető

tr Ürün bilgisi

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

Produkt nadaje się tylko do ciast na tartę, **nie nadaje się do płynnych ciast**. Istnieje ryzyko wypłynięcia płynnego ciasta!

Forma do tarty (bez pokrywy) przeznaczona jest do użytku w piekarniku w temperaturze do +230°C. Należy używać produktu wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!

Z gorącą formą do pieczenia należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków. **Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!**

Powłoka antyadhezyjna

Forma i dno pokryte są powłoką antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie gotowego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Forma jest łatwa w czyszczeniu, co stanowi dodatkową korzyść.

- ▶ Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów i nie kroić w formie żadnych potraw. Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- ▶ Formę, dno i pokrywkę transportową należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po umyciu natychmiast wysuszyć wszystkie części, aby nie powstały zacieki. Forma, dno i pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Użytkowanie

- ▶ Przed użyciem wysmarować formę oraz dno masłem lub margaryną. W razie potrzeby posypać je dodatkowo mąką.
- ▶ Umieścić spód w otworze formy. Podczas napełniania formy ciastem należy uważać, aby spód się nie przesunął.
- ▶ Przed wyjęciem tarty z formy należy odczekać, aż tarta i forma ostygną (minimum 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między spodem tarty a formą do pieczenia tworzy się warstwa powietrza.
- ▶ Aby wyjąć tartę, należy postawić formę na żaroodpornym przedmiocie, nieco mniejszym niż otwór na spodzie, np. miseczce do musli itp.
- ▶ W razie potrzeby poluzować brzegi tarty, używając skrobaka do ciasta z gumową końcówką lub podobnego przedmiotu i ostrożnie zdjąć rant formy w dół.
- ▶ Następnie za pomocą skrobaka do ciasta ostrożnie oddzielić tartę od spodu formy.

Czyszczenie

Forma, dno i pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

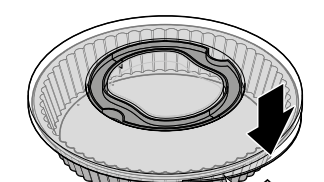
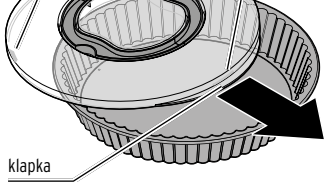
- ▶ Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. gąbki i szczotki druciane, wełna stalowa czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp.
- ▶ W miarę możliwości należy umyć wszystkie formy do tarty bezpośrednio po ich użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy jednak poczekać, aż forma do tarty wystarczająco ostygnie. Trudne do usunięcia resztki ciasta można usunąć miękką gąbką lub szczotką do zmywania o miękkim, giętkim włosiu.
- ▶ Osuszyć formę, dno i pokrywkę transportową zaraz po umyciu i przechowywać wszystkie części w suchym miejscu.

Pokrywka transportowa

- **Nigdy nie wstawiać formy wraz z pokrywką do gorącego piekarnika!**

- ▶ Przed umieszczeniem pokrywy transportowej w formie poczekać, aż tarta i forma ostygną.

- ▶ Nasunąć pokrywę na formę do tarty w taki sposób, aby dwa tylne zaczepy zahaczyły się pod krawędzią formy.



- ▶ Następnie mocno docisnąć przednią kłapkę pokrywy, tak aby również przedni zaczep mocujący zatrzasnął się słyszalnie i wyczuwalnie pod krawędzią formy.

- ▶ Przed podniesieniem formy do tarty za ręczki należy sprawdzić, czy pokrywka transportowa jest prawidłowo nałożona na formę. Pokrywka musi się słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.

- ▶ Aby zdjąć pokrywę, pociągnąć ją za przednią kłapkę ku górze, a następnie zdjąć ją z formy.

Dôležité upozornenia o používaní

Výrobok je vhodný len na cesto na tarte, **nie je vhodný na tekuté cestá**. Hrozí nebezpečenstvo vytečenia!

Forma na tarte (bez veka) je vhodná na používanie v rúre na pečenie do +230 °C. Nepoužívajte ju na iné účely!

S horúcou formou na tarte manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**

Nepríľhavá vrstva

Forma a dno sú vybavené nepríľnavou vrstvou, aby sa upečený tarte z nej dal ľahko vybrať. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- ▶ Na ochranu nepríľhavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení ostré ani špicaté predmety a vo forme nekrájajte pokrmy. Ak by sa tarte predsa len trochu prílepil k forme, uvoľnite ho pomocou stierky s gumovým okrajom alebo pod.

Pred prvým použitím

- ▶ Formu, dno a prepravné veko vyčistite horúcou vodou a trochu čistiaceho prostriedku. Následne všetky diely ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky. Forma, dno a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

- ▶ Formu a dno pred použitím trochu vymastite maslom alebo margarínom. Prip. ich dodatočne posypte múkou.
- ▶ Dno položte na otvor vo forme. Pri plnení cestom dbajte na to, aby sa dno nevyšmyklo.
- ▶ Skôr než tarte vyberiete z formy, nechajte tarte a formu na pečenie vychladnúť (minimálne 10 minút). Za tento čas sa hotové cesto stabilizuje a medzi tarte a formou vznikne vzduchová vrstva.
- ▶ Formu pri vyberaní tarte postavte na teplovzdorný predmet, ktorý je o niečo menší ako otvor na dne formy, napr. miska na mlieka pod.
- ▶ Tarte na okraji uvoľnite prip. stierkou s gumovým otvorom a pod. a okraj formy opatrne stiahnite nadol.
- ▶ Následne stierkou na cesto opatrne uvoľnite tarte z dna.

Čistenie

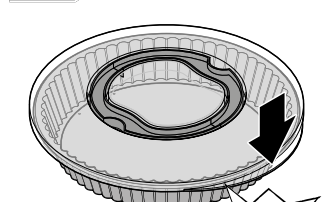
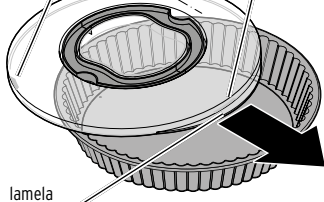
Forma, dno a prepravné veko nie sú vhodné do umývačky riadu.

- ▶ Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky, ako napr. drôtené špongie alebo kefy, ocelovú vlnu, čistiace špongie s keramickými časticami a pod.
- ▶ Všetky diely formy na tarte vyčistite podľa možnosti ihneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Pred čistením však nechajte formu dostatočne vychladnúť. Nepoddajné zvyšky cesta sa dajú ľahko odstrániť mäkkou hubkou alebo kefkou na riad s mäkkými, flexibilnými štetinami.
- ▶ Formu, dno a prepravné veko osušte ihneď po opláchnutí a oba diely uskladnite v suchu.

Prepravné veko

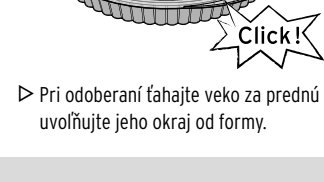
- **Formu na tarte nikdy nevkládajte do horúcej rúry s prepravným vekom!**
- ▶ Skôr než na formu nasadíte prepravné veko, nechajte tarte a formu vychladnúť.

- ▶ Veko nasadíte na formu tak, aby sa oba zadné výčnelky zahákli pod okraj formy.



- ▶ Potom veko pritlačte za prednú lamelu nadol, aby sa aj predný výčnelok počutelne a citelne zahákol pod okraj.

- ▶ Skôr než formu na tarte zdvihnete za držadlá, skontrolujte, či prepravné veko pevne sedí na forme. Veko sa musí počutelne a citelne zaistiť.



- ▶ Pri odoberaní ťahajte veko za prednú lamelu nahor a následne postupne nadvihnutím uvoľňujte jeho okraj od formy.

Fontos tudnivalók a használathoz

A termék csak pítétésztahoz alkalmas, **folyékony tésztákhoz nem használható**. Szívárgásveszély áll fenn!

A piteforma (a fedél nélkül) kizárólag sütőben használható +230 °C-ig. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!

A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát. **Égési sérülések veszélye áll fenn!**

Tapadásgátló bevonat

- A piteforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a piteforma tisztítását.
 - ▶ A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközöt a sütéshez vagy tisztításhoz, továbbá ne vágja fel az éltelt a piteformában. Amennyiben a tészta leragadna, az eltávolításához gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Az első használat előtt

- ▶ Tisztítsa meg a sütőformát, az alját és a hordozófedelet forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje öket szárazra, így elkerüli a foltképződést. Sem a sütőforma, sem az alj, sem a hordozófédél nem tisztítható mosogatógépben.

Használat

- ▶ A használat előtt kenje ki a formát és az alját némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztet is ki.
- ▶ Helyezze a sütőforma alját a formába a lyuk fölé. Ügyeljen arra, hogy a tészta betöltesse a forma alja ne csúszson el.
- ▶ Mielőtt kiveszi a pítét a formából, hagyja a tésztát és a formát lehűlni (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a forma között.
- ▶ A kivételhez a formát olyan hőálló tárgyra helyezze, mely valamivel kisebb, mint a lyuk a forma alján, pl. egy műzlis tál vagy hasonló.
- ▶ Szükség esetén egy gumis éllel ellátott spatulával vagy hasonlóval válassa le a tésztát a forma széléről, és húzza le óvatosan a forma szélét.
- ▶ Végül egy spatulával emelje le óvatosan a tésztát a forma aljáról.

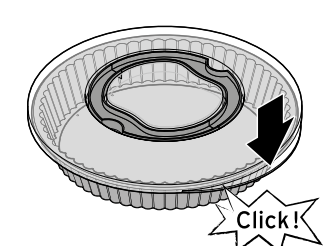
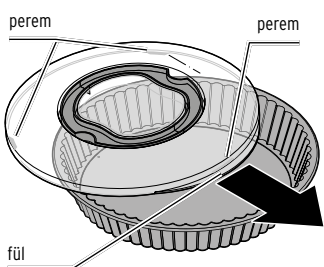
Tisztítás

A forma, az alj és a hordozófédél nem tisztíthatók mosogatógépben.

- ▶ A tisztításhoz ne használjon súroló hatású tisztítószereket és éles vagy hegyes eszközöket, például drótszivacsot vagy -kefét, acéldrózsit, kerámiaszemcsés tisztítószivacsot stb.
- ▶ A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékot eltávolítani. A tisztítás előtt hagyja a formát kellőképpen lehűlni. A leragadt tésztamaradványokat egy puha szivaccsal vagy egy mosogatókefével könnyen el lehet távolítani.
- ▶ A sütőformát, az alját és a hordozófedelet a mosogatás után azonnal törölje szárazra, és minden részt száraz helyen tároljon.

A hordozófédél

- **Soha ne tegye a sütőformát a hordozófédéllel együtt a forró sütőbe!**
- ▶ Hagyja lehűlni a süteményt és a formát, mielőtt ráteszi a hordozófedelet.



- ▶ Helyezze a fedelet a sütőformára úgy, hogy a két hátsó perem beakadjon a forma szélé alá.

- ▶ Ezután nyomja le a fedelet erősen az elülső fülnél fogva, hogy az elülső perem is hallhatóan és érezhetően beakadjon a szél alá.

- ▶ Mielőtt megemeli a sütőformát a fogantyúkkal, ellenőrizze, hogy a hordozófédél megfelelően illeszkedik-e a formára. A fedélnek hallhatóan és érezhetően be kell kattannia.

- ▶ A fedél levételéhez húzza fel a fedelet az elülső fülénél fogva, majd emelje le a formáról.

Kullanım ile ilgili önemli bilgiler

Ürün sadece tart hamuru için uygundur, **sıvı hamurlar için uygun değildir**. Sızıntı riski var!

Tart kalıbı (kapak olmadan) +230 °C sıcaklığa kadar fırında kullanıma uygundur. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!

Sıcak olan fırın kalıbını kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. **Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!**

Yapışmaz kaplama

Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için kalıp ve tabanı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- ▶ Kaplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın ve tart kalıbının içerisinde yiyecekleri kesmeyin. Yiyeceklerin yapışması durumunda, lastik kenarlı bir hamur spatulası vb. kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- ▶ Kalıbı, tabanı ve taşıma kapağını sıcak su ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın. Leke oluşmaması için ardından bütün parçaları hemen kurulayın. Kalıp, taban ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

Kullanım

- ▶ Kalıbı ve tabanı, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz.
- ▶ Tabanı kalıptaki deliğin üzerine yerleştirin. Hamuru doldururken tabanın kaymadığından emin olun.
- ▶ Tartı kalıptan çıkarmadan önce, tart ve fırın kalıbını soğumaya bırakın (en az 10 dakika). Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve tart ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▶ Tartı çıkarmak için kalıbı, tabanındaki delikten biraz daha küçük, ısıya dayanıklı bir nesnenin üzerine yerleştirin. Örn. bir mısır gevreği kasesi veya benzeri üzerine.
- ▶ Gerekirse, lastik kenarlı bir hamur spatulası veya benzeri bir aletle tartı kalıbın kenarından ayırın ve kalıbın kenarını dikkatlice aşağı doğru çekin.
- ▶ Daha sonra tartı bir spatula ile tabandan dikkatlice kaldırın.

Temizleme

Kalıp, taban ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.

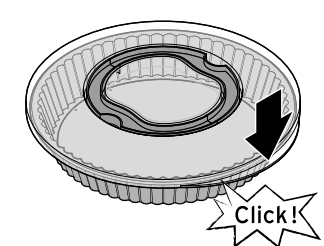
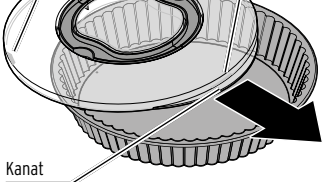
- ▶ Temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya tel sünger ya da fırça, çelik yünü, seramik parçacıklı temizleme süngeri vb. gibi keskin veya sivri uçlu yardımcı gereçler kullanmayın.
- ▶ Tart kalıbının bütün parçalarını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Ancak temizlemeden önce tart kalıbının yeterince soğumasını bekleyin. Zorlu hamur artıkları yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek kıllara sahip bir bulaşık fırçasıyla kolayca çıkarılabilir.
- ▶ Kalıbı, tabanı ve taşıma kapağını yıkadıktan hemen sonra kurulayın ve tüm parçaları kuru yerde saklayın.

Taşıma kapağı

- **Tart kalıbını asla kapağı takılıyken sıcak fırına koymayın!**

- ▶ Kalıbın kapağını takmadan önce tartı ve fırın kalıbını soğumaya bırakın.

- ▶ Kapağı tart kalıbının üzerine yerleştirirken her iki arka tırnağın, kalıp kenarının altına oturmasına dikkat edin.



- ▶ Ardından ön kanadın da duyulur ve hissedilir şekilde kenarın altına oturması için kapağı ön tırnağı üzerine sıkıca bastırın.

- ▶ Tart kalıbını kulplarından kaldırmadan önce taşıma kapağının kalıbın üzerine tam oturup oturmadığını kontrol edin. Kapak duyulur ve hissedilir şekilde yerine oturmalıdır.

- ▶ Açmak için kapağı ön kanattan yukarıya çekin ve ardından kalıptan ayırın.