



Baking Tray

 Product information

Dear Customer

You can use your new baking tray to bake delicious cakes, as well as casseroles, lasagnes, etc. The baking tray features a non-stick coating - making it both perfect for low-fat recipes and easy to clean.

We hope you have fun baking. Bon appétit!



www.tchibo.de/instructions
(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen".)

Your Tchibo Team

Non-stick coating

The baking tray features a non-stick coating so that you can remove baked goods more easily. The coating also makes it easier to clean.

- To protect the coating, do not use any sharp or pointed objects while baking or cleaning. Never cut the cake while it is still in the tray.
- If the cake happens to stick to the tray, use a rubber spatula or something similar to loosen it.

Prior to first use

- ▷ Clean the baking tray thoroughly with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time. Dry it immediately after cleaning to avoid water stains. The baking tray is dishwasher-safe!

Use

- The baking tray is suitable for use at temperatures up to 230 °C. The baking tray is not suitable for use on the hob.
- **Take care when removing the hot tray from the oven. Always use oven gloves!** Place the hot tray on a heat-resistant surface.
- ▷ Grease the baking tray with a little butter or margarine before use. If necessary, also dust it with flour. You can also use baking parchment.
- ▷ Before removing the cake, leave the cake and tray to cool down a little (at least 10 minutes). During this time the baked cake will stabilise and a layer of air will develop between the baking tray and the cake.
- ▷ If possible, clean the tray immediately after use while the leftover dough is still easy to remove. Dry the tray thoroughly after cleaning and store it in a dry place.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany



Fırın tepsisi

tr Ürün Bilgisi

Değerli Müşterimiz!

Yeni fırın tepsinizde en lezzetli kekleri, aynı zamanda graten, lazanya vs. pişirebilirsiniz. Fırın tepsisinde yapışmaz yüzey mevcuttur - az yağlı pişirme ve kolay temizlik için idealdir. Yeni ürününüzü güle güle kullanın ve afiyet olsun!



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

Tchibo Ekibiniz

Yapışmaz kaplama

Hazırlanan yiyeceklerin kolayca alınabilmesi için tepsi yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- Kaplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Keki kalıpta kesmeyin.
- Yiyeceklerin yapışması halinde lastik kenarlı bir hamur spatulası kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- ▷ Fırın tepsisini ilk kullanımdan önce sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Lekelerin oluşmasını önlemek için tepsiyi temizledikten hemen sonra kurutun. Fırın tepsisi bulaşık makinesi için uygundur!

Kullanım

- Bu kalıp sadece 230 °C'ye kadar olan fırınlar için uygundur. Ocakta kullanım için, fırın tepsisi uygun değildir.
- **Sıcak tepsiyi fırından çıkarırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın!** Tepsiyi, sıcaklığa dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.
- ▷ Fırın tepsisini, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak bir serpebilirsiniz. Pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz.
- ▷ Keki fırın tepsisinden çıkarmadan önce, keki ve tepsiyi (en az 10 dakika) soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın tepsisi arasında bir hava tabakası oluşur.
- ▷ Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Ürünü yıkadıktan hemen sonra kurutun ve kuru halde saklayın.

Tchibo için özel olarak üretilmiştir: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr