

Edelstahl-Backrahmen Stainless steel baking frame Cadre de cuisson en inox

de **Gebrauchsanleitung**
en **Instructions for use**
fr **Mode d'emploi**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 135759AB2X1XIV · 2023-09

de

Wichtige Hinweise

- Der Artikel ist zum Backen von ein bis zwei Kuchen gleichzeitig konzipiert. Auch zum Anrichten und Dekorieren von Kuchen, Torten, Desserts etc. geeignet.
- Der Backrahmen ist stufenlos verstellbar von min. 18,5 x 27,5 cm bis max. 34,5 x 52,5 cm und durch eine einclipbare Schiene an beliebiger Position teilbar. Die verwendbare Maximalgröße richtet sich nach der Größe des Backofens bzw. des Backblechs. Einfüllbare Teighöhe: max. 5 cm.
- Der Artikel ist zur Verwendung im Backofen vorgesehen.
- Konstruktionsbedingt schließt der Rahmen nicht mit dem Untergrund ab. Der Artikel darf daher im Backofen nur mit Backpapier und auf einem Backblech verwendet werden, da sonst der Teig ausläuft.

Reinigen

- Reinigen Sie den Rahmen vor dem ersten Gebrauch und möglichst direkt nach jedem Gebrauch, um anhaftende Teigreste leichter zu entfernen. Waschen Sie den Artikel mit warmem Wasser und einem haushaltsüblichen Spülmittel. Der Artikel ist auch spülmaschinengeeignet. Geben Sie in dem Fall aber Acht, die Fixier-Clips nicht zu verlieren. Ordnen Sie sie ggf. im Besteckkorb ein.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.

Gebrauch

1. Ziehen Sie den Rahmen auf die gewünschte Größe aus. Wenn Sie zwei verschiedene Kuchen gleichzeitig backen wollen, setzen Sie die Trennschiene ein und befestigen Sie sie mit den Fixier-Clips.

2. Stellen Sie den Backrahmen auf einen Bogen Backpapier auf einem Backblech. Schlagen Sie das Backpapier ringsum ein, damit es umlaufend an den Seiten des Backrahmens anliegt (siehe Bilder rechts). Wenn Sie den Backrahmen sehr weit aufgezogen haben, benötigen Sie ggf. 2 Bögen Backpapier, die sich min. 10 cm überlappen sollten.

3. Geben Sie den fertigen Teig bzw. die Teige - je nach Rezept mit weiteren Zutaten - in den Backrahmen.

Achtung: Der Teig sollte nicht zu dünnflüssig sein!

Wenn Sie zwei verschiedene Teige gleichzeitig backen wollen, beachten Sie, ob diese die gleiche Temperatur vertragen/benötigen und ob sie unterschiedliche Backzeiten haben. Ggf. füllen Sie den zweiten Teig nach, wenn der erste, länger backende Teig schon eine Weile im Ofen war.

4. Backen Sie den/die Kuchen nach Rezept.

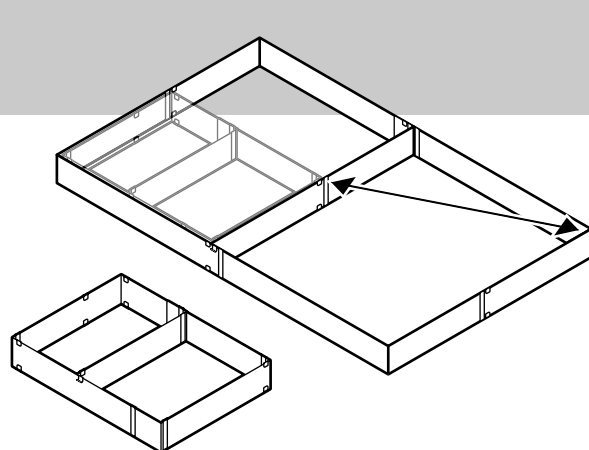
VORSICHT - Verbrennungsgefahr! Tragen Sie Backhandschuhe o.Ä.

5. Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen im Backrahmen ca. 10 Minuten abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert er sich und lässt sich leichter aus dem Backrahmen lösen.

6. Klappen Sie zunächst das Backpapier ringsum herunter, ziehen Sie dann vorsichtig den Backrahmen weiter auf bzw. nach oben ab, um den Kuchen vom Backrahmen zu lösen.

Artikelnummer | Product number

Référence : 678 239



en

Important information

- This product allows you to bake one to two cakes simultaneously. It is also suitable for arranging and decorating cakes, tarts, desserts, etc.
- The baking frame is adjustable from min. 18.5 x 27.5 cm to max. 34.5 x 52.5 cm and can be divided at any position using a clip-on bar. The maximum usable size depends on the size of the oven or baking tray. Max. dough/batter filling height: 5 cm.
- The product is designed for use in the oven.
- Due to its design, the frame does not create a seal with the surface it is placed on. Therefore, the product can only be used in the oven with baking paper and when placed on a baking tray, as otherwise the dough/batter will leak out.

Cleaning

- Clean the baking frame before using it for the first time and as soon as possible after each use. This makes it easier to remove any dough/batter residues left on the baking frame. Wash the product with warm water and common household washing-up liquid. The product is also dishwasher-safe. However, if you put it in the dishwasher, take care not to lose the fixing clips. These should be placed in the cutlery basket.
- Do not use caustic or abrasive agents or hard brushes, etc. for cleaning.

Use

1. Extend the frame to the desired size. If you wish to bake two different cakes simultaneously, put the separating bar in position and secure it with the fixing clips.

2. Place the baking frame on a baking tray lined with a sheet of baking paper. Press in the baking paper so that it rests against the sides of the baking frame all the way around (see illustrations on the right). If you have extended the baking frame very far, you may need two sheets of baking paper that should overlap by at least 10 cm.

3. Place the prepared dough(s)/batter(s) - along with additional ingredients, depending on the recipe - in the baking frame. Important: The dough/batter must not be too thin/runny!

If you wish to bake two different doughs/batters simultaneously, be mindful of whether they require or can tolerate the same temperature and whether they have different baking times. You may need to add the second dough/batter after the first dough/batter with a longer baking time has already been in the oven for a while.

4. Bake the cake(s) as specified in the recipe.

CAUTION - risk of burns! Wear oven gloves or something similar.

5. After baking, leave the cake in the baking frame for approx. 10 minutes to allow it to cool. During this time, the cake sets and becomes more stable, which means that it can be more easily removed from the baking frame.

6. First, fold down the baking paper on all sides and then carefully extend the baking frame or lift it upwards to release the cake from the baking frame.

fr

Remarques importantes

- Cet article est conçu pour faire cuire un ou deux gâteaux à la fois. Convient également pour préparer et décorer des gâteaux, tartes, desserts, etc.
- Le cadre de cuisson est réglable en continu de 18,5 x 27,5 cm min. à 34,5 x 52,5 cm max. et peut être divisé dans n'importe quelle position grâce à une cloison clipsable. La taille maximale utilisable dépend de la taille du four ou de la plaque de cuisson. Hauteur de la pâte à remplir: max. 5 cm.
- Cet article est destiné à être utilisé au four.
- Pour des raisons de construction, le cadre n'est pas en contact avec le support. Cet article ne doit donc être utilisé au four qu'avec du papier sulfurisé et sur une plaque de cuisson, sinon la pâte risque de couler.

Nettoyage

- Nettoyez l'article avant la première utilisation et, si possible, directement après chaque utilisation, afin d'éliminer plus facilement les restes de pâte collés. Lavez l'article avec de l'eau chaude et un produit vaisselle courant. Cet article peut aussi être lavé au lave-vaisselle. Dans ce cas, faites attention à ne pas perdre les clips de fixation. Le cas échéant, placez-les dans le panier à couverts.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou caustiques des brosses dures, etc.

Utilisation

1. Étirez le cadre à la taille souhaitée. Si vous souhaitez faire cuire deux gâteaux différents en même temps, insérez la cloison et fixez-la avec les clips de fixation.

2. Placez le cadre de cuisson sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Rabattez le papier sulfurisé tout autour afin qu'il adhère aux côtés du cadre de cuisson (voir illustrations à droite). Si vous avez largement étiré le cadre de cuisson, vous aurez peut-être besoin de 2 feuilles de papier sulfurisé qui doivent se chevaucher sur 10 cm au moins.

3. Placez la pâte ou les pâtes prêtes - avec d'autres ingrédients, selon la recette - dans le cadre de cuisson. Attention: la pâte ne doit pas être trop liquide!

Si vous souhaitez faire cuire deux pâtes différentes en même temps, vérifiez si elles supportent/nécessitent la même température et si elles ont des temps de cuisson différents. Le cas échéant, si la première pâte est déjà dans le four depuis un moment car elle est plus longue à cuire, rajoutez la deuxième pâte ultérieurement.

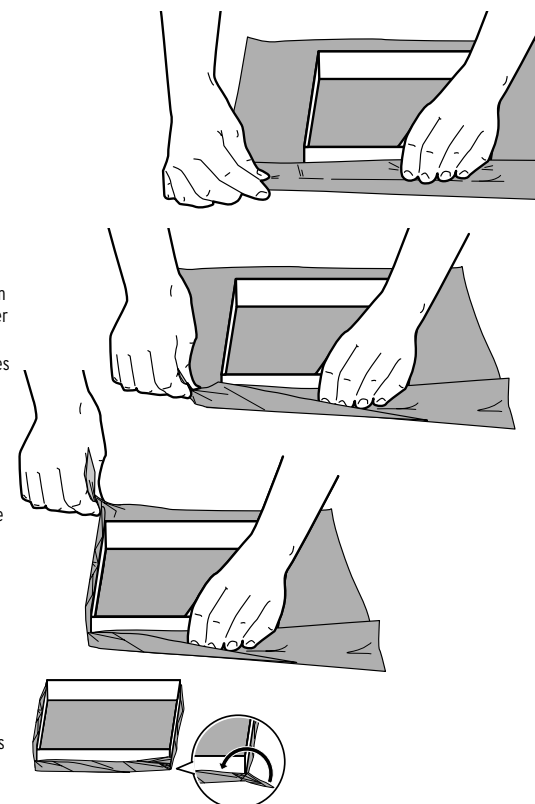
4. Suivez la recette pour faire cuire le(s) gâteau(x).

PRUDENCE - risque de brûlure! Portez des maniques ou similaires.

5. Après la cuisson, laissez refroidir le gâteau dans le cadre de cuisson pendant env. 10 minutes. Pendant ce temps, il se stabilise et se détache ensuite plus facilement du cadre de cuisson.

6. Rabattez d'abord le papier sulfurisé tout autour, puis tirez délicatement le cadre de cuisson vers le haut pour détacher le gâteau du cadre de cuisson.

Mit Backpapier umwickeln | Wrap with baking paper
Envelopper de papier sulfurisé | Obalení pečicím papírem
Zawijanie w papier do pieczenia | Obalenie papierom na
pečenie | A sütőpapírt körben hajtja fel



Ausführliche Erklärvideos finden Sie auch im Internet
Detailed video explanations can also be found online
Vous trouverez aussi des vidéos explicatives détaillées sur Internet
Na internetu najdete také podrobná vysvětlující videa
Szczegółowe filmiki objaśniające znajdują się również w Internecie
Podrobné vysvetľujúce videá nájdete aj na internete
Az interneten is talál részletes magyarázó videókat



www.tchibo.de/anleitungen | www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices

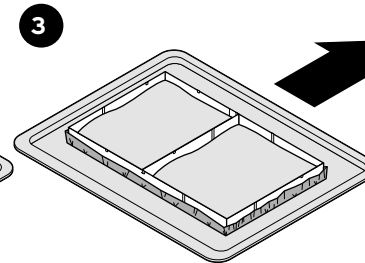
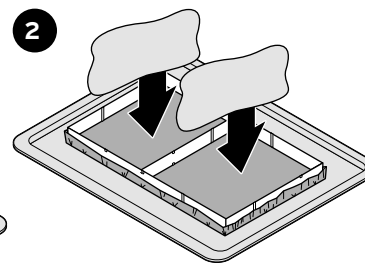
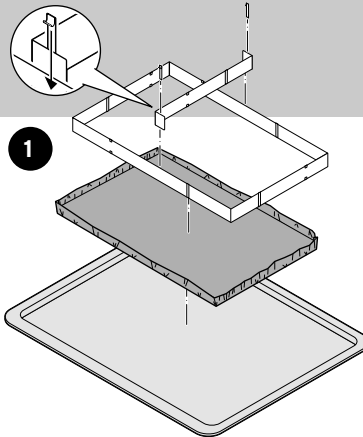
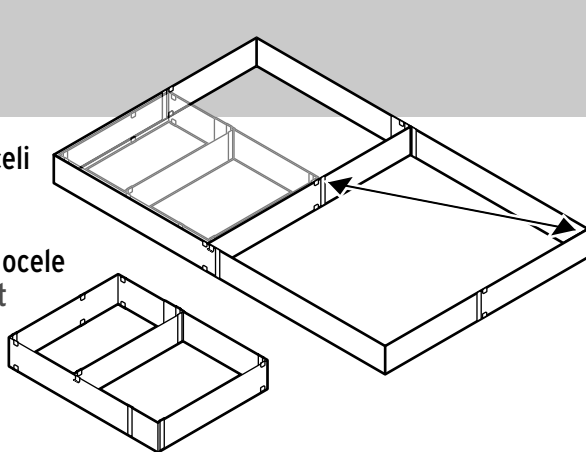
Rám na pečení z nerezové oceli

Rama do pieczenia ze stali nierdzewnej

Rám na pečení z ušlechtlej ocele

Rozsdamentes acél sütőkeret

- cs Návod na použití
- pl Informacja o produkcie
- sk Návod na použitie
- hu Termékismertető



cs

Důležitá upozornění

- Výrobek je určen k pečení jednoho až dvou koláčů najednou. Hodí se také k aranžování a zdobení dortů, koláčů, zákusků apod.
- Rám na pečení je plynule nastavitelný v rozmezí od min. 18,5 x 27,5 cm do max. 34,5 x 52,5 cm a lze jej rozdělit v libovolné poloze pomocí příchytné lišty. Maximální velikost, kterou lze použít, závisí na velikosti pečicí trouby nebo pečicího plechu. Maximální výška těsta, kterou lze naplnit: max. 5 cm.
- Výrobek je určen k použití v troubě.
- Vzhledem ke konstrukci rámu na pečení nelicuje s podložkou. Výrobek se proto smí používat pouze v pečicí troubě s pečicím papírem a na plechu, jinak by mohlo těsto vytéci.

Čištění

- Před prvním použitím a pokud možno bezprostředně po každém použití výrobek očistěte, uplěně zbytky těsta tak půjde snadněji odstranit. Umyjte výrobek teplou vodou s běžně dostupným prostředkem na mytí nádobí. Výrobek je vhodný také do myčky. V tomto případě však dávejte pozor, abyste neztratili upevňovací svorky. V případě potřeby je uložte do koše na přístroje.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo tvrdé kartáče apod.

Použití

1. Rám na pečení vytáhněte do požadované velikosti. Pokud chcete péct dva různé koláče současně, vložte oddělovací lištu a zajistěte ji upevňovacími svorkami.
2. Rám na pečení položte na plech s pečicím papírem. Přeložte pečicím papírem po celém obvodu tak, aby přiléhá ke stěnám rámu na pečení po celém obvodu (viz obrázky vpravo na druhé straně). Pokud jste rám na pečení roztáhli hodně do šířky, budete možná potřebovat 2 listy pečicího papíru, které by se měly překrývat alespoň o 10 cm.
3. Hotové těsto nebo hotová těsta - v závislosti na receptu s dalšími přísadami - umístěte do rámu.
Pozor: Těsto by nemělo být příliš řídké!
4. Pokud chcete péct dvě různá těsta najednou, dbejte na příp. odlišné teploty a doby pečení. Příp. přidejte těsto, které má kratší dobu pečení až po nějaké době k těstu, které se musí péci déle.
4. Koláč(e) pečte podle receptu.

- POZOR** - nebezpečí popálení! Používejte kuchyňské rukavice apod.
5. Po upečení nechte koláč asi 10 minut chladnout v rámu na pečení. Během této doby se stabilizuje a lze jej snadněji vyjmout z rámu na pečení.
 6. K uvolnění koláče z rámu na pečení nejprve pečicí papír po celém obvodu přeložte dolů a poté opatrně odejměte rám na pečení směrem nahoru nebo dolů.

pl

Ważne wskazówki

- Produkt jest przeznaczony do pieczenia jednego lub dwóch ciast jednocześnie. Nadaje się również do aranżacji i dekorowania ciast, tortów, deserów itp.
- Ramę do pieczenia można bezstopniowo regulować w zakresie od min. 18,5 x 27,5 cm do maks. 34,5 x 52,5 cm i można ją podzielić w dowolnym punkcie za pomocą szyny zatrzaskowej. Maksymalny rozmiar ramy zależy od wielkości piekarnika lub blachy do pieczenia. Maksymalna wysokość ciasta: 5 cm.
- Produkt jest przeznaczony do użytku w piekarniku.
- Ze względu na konstrukcję rama nie przylega szczelnie do podłoża. Z tego względu produkt może być używany w piekarniku wyłącznie w połączeniu z papierem do pieczenia i na blasze do pieczenia, w przeciwnym razie ciasto wycieknie.

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem i, jeśli to możliwe, bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy wyczyścić produkt (najłatwiej wówczas usunąć przywierające resztki ciasta). Umyć produkt w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Produkt nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń. W takim przypadku należy jednak uważać, aby nie zgubić klipsów mocujących. Można umieścić je w koszyku na sztućce.
- Do czyszczenia nie używać szorujących lub żrących środków czyszczących, względnie twardych szcetek itp.

Użytkowanie

1. Rozsunąć ramę do żadanego rozmiaru. Aby jednocześnie upiec dwa różne ciasta, założyć szynę oddzielającą i zamocować ją za pomocą klipsów.
2. Umieścić ramę do pieczenia na blasze do pieczenia wyłożonej arkuszem papieru do pieczenia. Wywinąć papier do pieczenia dookoła brzegów ramy, tak aby ściśle przylegał do jej boków (patrz rysunki na odwrocie). Jeżeli rama do pieczenia została rozsunięta do dużych rozmiarów, mogą być potrzebne 2 arkusze papieru do pieczenia, które powinny zachodzić na siebie na co najmniej 10 cm.
3. Umieścić gotowe ciasto lub ciasta - z dodatkowymi składnikami, w zależności od przepisu - w ramie do pieczenia. Uwaga: Ciasto nie powinno być zbyt rzadkie!
4. Jeśli chcą Państwo piec dwa różne ciasta w tym samym czasie, należy sprawdzić, czy tolerują one/wymagają tej samej temperatury i czy mają różne czasy pieczenia. Ewentualnie należy napelnić ramę do pieczenia drugim ciastem, gdy pierwsze, wymagające dłuższego czasu pieczenia ciasto było już przez pewien czas w piekarniku.
4. Upiec ciasto(a) zgodnie z przepisem.

- UWAGA** - niebezpieczeństwo oparzenia! Używać rękawic kuchennych itp.
5. Po upieczeniu pozostawić ciasto do ostygnięcia w ramie do pieczenia na ok. 10 minut. W tym czasie wypiek stabilizuje się i łatwiej jest go wyjąć z ramy do pieczenia.
 6. Najpierw odchylić papier do pieczenia, a następnie ostrożnie rozsunąć, względnie pociągnąć ramę do pieczenia do góry, aby wyjąć z niej upieczone ciasto.

sk

Dôležité upozornenia

- Výrobok je určený na pečenie jedného až dvoch koláčov súčasne. Je vhodný aj na úpravu a zdobenie tort, koláčov, zákuskov atď.
- Rám na pečenie je plynulo nastaviteľný od min. 18,5 x 27,5 cm do max. 34,5 x 52,5 cm a možno ho rozdeliť v ľubovoľnej polohe pomocou upevňovacej lišty. Maximálna použiteľná veľkosť závisí od veľkosti rúry alebo plechu na pečenie. Maximálna výška cesta, ktorú možno naplniť, je: 5 cm.
- Tento výrobok je určený na použitie v rúre na pečenie.
- Z dôvodu konštrukcie sa rám neuzatvára s podložkou. Výrobok sa preto môže používať v rúre len s papierom na pečenie a na plechu, inak by cesto vytieklo.

Čistenie

- Pred prvým použitím a podľa možnosti aj bezprostredne po každom použití výrobok vyčistite, aby ste z neho ľahšie odstránili prípadné prílepené zvyšky cesta. Výrobok umývajte teplou vodou s bežným prostriedkom na umývanie riadu. Výrobok je vhodný aj do umývačky riadu. V tomto prípade však dávajte pozor, aby sa nestratili upevňovacie svorky. V prípade potreby ich vložte do koša na príbor.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo žieravé prostriedky ani tvrdé kefy a pod.

Používanie

1. Rozšírte rám na požadovanú veľkosť. Ak chcete piecť dva rôzne koláče súčasne, vložte oddelovaciu lištu a zaistíte ju pomocou upevňovacích svoriek.
2. Rám na pečenie položte na plech vyložený papierom na pečenie. Papier preložte po celom obvode tak, aby bol v kontakte so stranami rámu na pečenie (viď obrázky vpravo na opačnej strane). Ak ste rám na pečenie roztiahli veľmi naširoko, možno budete potrebovať 2 listy papiera na pečenie, ktoré by sa mali prekryvať aspoň o 10 cm.
3. Hotové cesto alebo cestá - s ďalšími přísadami v závislosti od receptu - vložte do rámu na pečenie.
Upozornenie: Cesto by nemalo byť príliš tenké!
4. Ak chcete piecť dve rôzne cestá súčasne, všimnite si, či znášajú/potrebuju rovnakú teplotu a či majú rôzny čas pečenia. V prípade potreby doplňte druhé cesto, ak prvé, dlhšie sa pečúce cesto, už bolo nejaký čas v rúre.
4. Koláč(e) upečte podľa receptu.
5. Po upečení nechajte koláč asi 10 minút vychladnúť v ráme na pečenie. Počas tejto doby sa stabilizuje a ľahšie sa vyberá z rámu.
6. Najprv sklopte papier na pečenie po celom obvode, potom opatrne roztiahnite rám na pečenie alebo ho vytiahnite nahor, aby sa koláč uvoľnil z rámu.

hu

Fontos tudnivalók

- A termék egy vagy két sütemény egyszerre történő sütésére szolgál. Sütemények, torták, desszertek stb. összeállításához és díszítéséhez is használható.
- A sütőkeret fokozatmentesen állítható min. 18,5 x 27,5 cm-től 34,5 x 52,5 cm-es méretig, és egy csíptetősin segítségével egy tetszőleges pozícióban osztható. A maximálisan használható méret a sütő vagy a tepszi méretétől függ. A maximálisan betölthető tészta magasság: 5 cm.
- A terméket sütőben való használatra tervezték.
- A kialakításból adódóan a keret nem záródik szorosan az alappal. A terméket ezért csak sütőpapírral és tepsire helyezve szabad a sütőben használni, különben a tészta kifolyik.

Tisztítás

- Tisztítsa meg a terméket az első használat előtt és lehetőleg azonnal minden használat után, hogy könnyen el lehessen távolítani a rátapadt tészta maradványokat. Mosogassa el a terméket meleg vízzel és hagyományos mosogatószerrel. A termék mosogatógéppen is tisztítható. Ebben az esetben azonban ügyeljen arra, hogy ne vesztse el a rögzítőkapcsokat. Szükség esetén tegye őket az evőeszköz kosárba.
- A tisztításhoz ne használjon súroló vagy maró tisztítószerkeket, illetve kemény kefést stb.

Használat

1. Húzza ki a keretet a kívánt méretre. Ha egyszerre két különböző süteményt szeretne sütni, helyezze be az elválasztó sínt, és rögzítse a rögzítőkapcsokkal.
2. Helyezze a sütőkeretet egy sütőpapírral bélelt tepsire. A sütőpapírt körben hajtsa fel úgy, hogy az körben a sütőkeret oldalaihoz simuljon (lásd a túloldalon a jobb oldali képeket).
3. Tegye a sütőkeretbe az elkészített tésztát vagy tésztaát - a recepttől függően további hozzávalókkal.
Vigyázat: A tészta ne legyen túl folyékony!
4. Ha két különböző tésztát szeretne egyszerre sütni, vegye figyelembe, hogy ugyanazt a hőmérsékletet tűrik-e/igénylik-e, és hogy eltérő-e a sütési idejük. Ha szükséges, a második tésztát később tölts be, miután az első, hosszabb sütési idejű tészta már egy ideje a sütőben van.
4. Süsse meg a süteményt/süteményeket a recept alapján.
5. Sütés után hagyja a süteményt a sütőkeretben kb. 10 percig hűlni. Ez idő alatt stabilizálódik a tészta, és könnyebben lehet kivenni a sütőkeretből.
6. Először körben hajtsa le a sütőpapírt, majd óvatosan húzza ki jobban vagy felfelé a sütőkeretet, hogy a süteményt kivegye a sütőkeretből.

