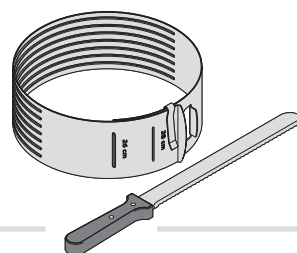


de Produktinformation
en Product information
fr Fiche produit
cs Informace o výrobku

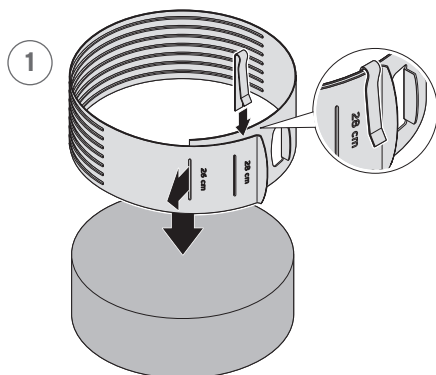
pl Informacja o produkcie
sk Informácia o výrobku
hu Termékismertető
tr Ürün bilgisi



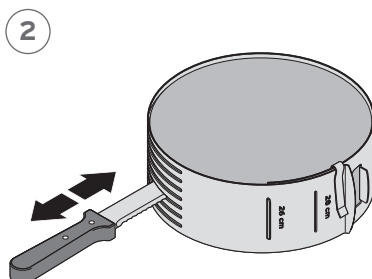
Made for:
 Tchibo GmbH, Überseering 18,
 22297 Hamburg, Germany

Zenker Backformen GmbH & Co. KG
 Fritz-Mayer-Straße 7
 86551 Aichach, Deutschland

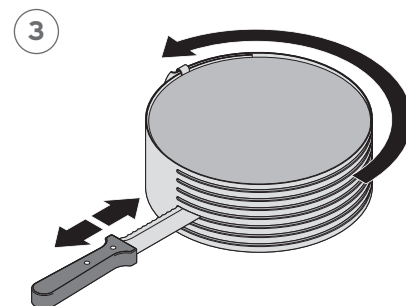
Gebrauch | Use | Utilisation | Použití | Użytkowanie | Používanie | Használat | Kullanım



- de** Tortenring anlegen (Ø 26 cm oder 28 cm) und mit dem Clip fixieren.
- en** Place the cake ring around the cake (Ø 26 cm or 28 cm) and secure it in place with the clip.
- fr** Poser le cercle à génoise (Ø 26 cm ou 28 cm) et le fixer à l'aide du clip.
- cs** Dortový kruh (Ø 26 cm nebo 28 cm) přiložte a zafixujte sponou.
- pl** Założyć pierścień do tortów (Ø 26 cm lub 28 cm) i zamocować go za pomocą spinki.
- sk** Priložte tortovú obruč (Ø 26 cm alebo 28 cm) a zafixujte ju svorkou.
- hu** Helyezze a tortára a gyűrűt (Ø 26 cm vagy 28 cm), és rögzítse a csattal.
- tr** Kek halkasını yerleştirin (Ø 26 cm veya 28 cm) ve klipsle sabitleyin.



- de** Entlang der Rillen die Tortenböden in der gewünschten Anzahl und Dicke zunächst auf einer Seite anschneiden.
- en** Start by cutting the cake bases along the grooves on one side to achieve the required number and thickness.
- fr** En suivant les rainures, couper d'abord d'un côté le fond de la génoise dans la quantité et l'épaisseur désirées.
- cs** Korpus podél rýh nejprve na jedné straně nařízněte na žádaný počet a tloušťku plátů.
- pl** Prowadząc nóż wzdłuż rowków, naciąć warstwy tortu w żądanej liczbie i grubości - najpierw z jednej strony.
- sk** Pomocou drážok najskôr narežte korpus na jednej strane na rovnomerné časti želenej hrúbky.
- hu** A vátatok mentén vágja fel a tortalapokat a kívánt darabra és vastagságra - először csak az egyik felét.
- tr** Pasta tabanlarını oluklar boyunca istenen sayı ve kalınlıkta önce bir taraftan kesin.



- de** Den Tortenring um 180° drehen und die Tortenböden von der anderen Seite komplett durchschneiden.
- en** Turn the cake ring 180° and cut through the cake bases completely from the other side.
- fr** Tourner le cercle à génoise de 180° et couper entièrement le fond de la génoise de l'autre côté.
- cs** Dortový kruh otočte o 180° a z druhé strany jej kompletně nakrájejte.
- pl** Obrócić pierścień do tortów o 180° i całkowicie przeciąć warstwy tortu od drugiej strony.
- sk** Následne otočte tortovú obruč o 180° a korpus kompletne prerežte z druhej strany.
- hu** Ezt követően forgassa el a tortagyűrűt 180°-kal, és a másik oldalról vágja át teljesen.
- tr** Kek halkasını 180° döndürün ve pasta tabanlarını diğer taraftan komple kesin.

de Wichtige Hinweise

Gefahr für Kinder

- Halten Sie das Konditormesser außerhalb der Reichweite von Kindern - sowohl während des Gebrauchs als auch bei Nichtgebrauch.

Reinigen

- Reinigen Sie den Edelstahl-Tortenring sowie das Konditormesser vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie beide Teile danach gleich mit einem weichen Tuch ab, damit keine Flecken entstehen.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel und keine Scheuerschwämme oder harte Bürsten etc.
- Der Tortenring und das Konditormesser können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Nehmen Sie beide Teile nach dem Reinigen möglichst bald aus der Spülmaschine heraus und trocknen Sie sie ggf. gut ab.
- Winzige Rostpartikel von Töpfen, Pfannen oder defekten Geschirrkörben setzen sich bevorzugt auf Metallteilen fest und sind zunächst als Rostfleck sichtbar. Entfernen Sie diese Flecken mit einem Metallpflegemittel, um einer weiteren Ausbreitung vorzubeugen.

en Important information

Danger to children

- Keep the confectioner's knife out of the reach of children - both during use and when not in use.

Cleaning

- Clean the stainless steel cake ring and the confectioner's knife with warm water and a mild washing-up liquid prior to first use and after every further use. Then immediately dry both parts with a soft cloth to prevent any stains from forming.
- Do not use any abrasive or caustic detergents or any scouring sponges or hard brushes, etc. for cleaning.
- The cake ring and the confectioner's knife can also be cleaned in the dishwasher. Remove both parts from the dishwasher as soon as possible after cleaning and dry them thoroughly if needed.
- Tiny rust particles from pots, pans or faulty dish racks like to stick to metal parts and can initially be seen as a rust stain. Remove these stains with a metal care agent to prevent them from spreading any further.

fr Remarques importantes

Risques pour les enfants

- Tenez le couteau de pâtissier hors de portée des enfants, aussi bien pendant l'utilisation que lorsque vous ne l'utilisez pas.

Nettoyage

- Nettoyez le couteau de pâtissier et le cercle à génoise en acier inoxydable avec de l'eau chaude et un détergent doux avant la première utilisation et juste après chaque utilisation. Séchez ensuite immédiatement ces deux éléments avec un chiffon doux pour éviter les taches.
- N'utilisez en aucun cas de détergents abrasifs ou caustiques, ni de brosses ou d'éponges dures, etc.
- Le cercle à génoise et le couteau de pâtissier vont aussi au lave-vaisselle. Après le nettoyage, ne tardez pas à les sortir du lave-vaisselle et séchez-les bien.
- Les minuscules particules de rouille qui se détachent des casseroles, des poêles ou des paniers à vaisselle endommagés ont tendance à se déposer sur les pièces métalliques où elles forment des taches de rouille. Enlevez-les avec un produit d'entretien pour métaux afin qu'elles ne s'étendent pas.

cs Důležité pokyny**Nebezpečí pro děti**

- Cukrářský nůž udržujte z dosahu dětí - jak během používání, tak i mimo něj.

Čištění

- Dortový kruh z ušlechtilé oceli, jakož i cukrářský nůž před prvním použitím a bezprostředně po každém dalším vyčistěte teplou vodou a mírným prostředkem na mytí nádobí. Oba díly potom ihned měkkou utěrkou osušte, aby se netvořily skvrny.
- Nepoužívejte abrazivní nebo leptavé čisticí prostředky ani drsné houbičky nebo tvrdé kartáče apod.
- Dortový kruh a cukrářský nůž lze mýt i v myčce. Po umytí je ale co nejdříve vyjměte a podle potřeby dobře osušte.
- Nepatrné částice rzi z hrnců, pánví nebo poškozených košů na příbory se usazují přednostně na kovových částech a jsou nejprve znát jako rezavá skvrna. Tyto skvrny odstraňte prostředkem na ošetřování kovů, abyste zabránili jejich rozšíření.

sk Dôležité upozornenia**Nebezpečenstvo pre deti**

- Cukrářský nůž udržujte mimo dosahu detí - počas používania ako aj pri jeho nepoužívaní.

Čistenie

- Tortový obruč z ušľachtilej ocele ako aj cukrářský nůž vyčistíte pred prvým a bezprostredne po každom použití teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Oba diely následne ihneď osušte mäkkou utierkou, aby sa nevytvorili škvrny.
- Nepoužívajte žiadne abrazívne ani žieravé čistiace prostriedky ani drsné hubky či tvrdé kefy atď.
- Tortový obruč a cukrářský nůž môžete umývať aj v umývačke riadu. Oba diely vyberte z umývačky riadu čo najskôr po skončení umývania a príp. ich dobre utrite dosucha.
- Drobné čiastočky hrdze z hrncov, panvíc alebo poškodených košov na riad sa prednostne usádzajú na kovových častiach a sú viditeľné najskôr ako hrdzavé škvrny. Odstráňte tieto škvrny pomocou čistiacich prostriedkov na kov, aby ste zabránili ich rozšíreniu.

tr Önemli bilgiler**Çocuklar için tehlike**

- Pastacı bıçağını, kullanım sırasında ve ayrıca kullanılmadığı zamanlarda da çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.

Temizleme

- Paslanmaz çelik kek halkasını ve ayrıca pastacı bıçağını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan hemen sonra sıcak su ve yumuşak bir deterjanla temizleyin. Sonra her iki parçayı yumuşak bir bezle hemen kurulayın, bu şekilde leke kalmaz.
- Aşındırıcı veya tahriş edici temizlik maddeleri ve ovma süngerleri veya sert fırçalar vb. kullanmayın.
- Kek halkası ve pastacı bıçağı bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Yıkadıktan sonra mümkün olduğunca kısa süre içinde her iki parçayı da bulaşık makinesinden çıkarın ve gerekirse iyice kurulayın.
- Tencereler, tavalar veya hasarlı bulaşık sepetlerinden gelen küçük pas parçacıkları, öncelikle metal parçalara tutunur ve pas lekesi olarak görünür. Yayılmasını önlemek amacıyla bu lekeleri bir metal bakım maddesiyle giderin.

pl Ważne wskazówki**Zagrożenie dla dzieci**

- Nóż cukierniczy należy trzymać poza zasięgiem dzieci - zarówno podczas użycia, jak i wtedy, gdy nie jest on używany.

Czyszczenie

- Przed pierwszy oraz bezpośredni po każdym kolejnym użyciu należy umyć pierścien do tortów oraz nóż cukierniczy w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do naczyń. Następnie od razu osuszyć oba elementy miękką szmatką, aby uniknąć powstania plam.
- Nie używać żadnych szorujących lub żrących środków czyszczących, gąbek do szorowania, twardych szczotek itp.
- Pierścien do tortów oraz nóż cukierniczy mogą być również myte w zmywarce do naczyń. Po umyciu należy jak najszybciej wyjąć oba elementy ze zmywarki i w razie potrzeby dokładnie je osuszyć.
- Miniaturkowe cząstki rdzy z garnków, patelni lub wadliwych koszy na naczynia mają tendencję do przywierania do metalowych części noża i są na początku widoczne jako plamki rdzy. Należy usuwać owe plamki środkiem do pielęgnacji metalu, aby zapobiec dalszemu rozprzestrzenianiu rdzy.

hu Fontos tudnivalók**Veszély gyermekek esetén**

- Ne engedje, hogy a cukrászkés gyermek kezébe kerüljön - se a használat, se a tárolás során.

Tisztítás

- Tisztítsa meg a nemesacél tortagyűrűt és a cukrászkést az első használat előtt és közvetlenül minden használat után meleg vízzel és kímélő mosogatószerrel. Mindkét részt azonnal törölje szárazra egy puha ruhával, hogy ne keletkezzenek rajtuk foltok.
- A termék tisztításához ne használjon súroló hatású vagy maró tisztítószerrel, illetve súrolószivacsot, kemény keféket és hasonlót.
- A tortagyűrű és a cukrászkés mosogatógépben is tisztíthatók. Vegye ki mindkét részt a tisztítás után lehetőleg azonnal a mosogatógépből, és szükség esetén alaposan törölje őket szárazra.
- Az edényekről, serpenyőkről vagy megrongálódott mosogatószerkezeletről származó apró rozsdadarabok előszeretettel tapadnak meg a fém részekre, amelyek rozsdafoltként válnak láthatóvá. Távolítsa el ezeket a foltokat fémápoló szerrel, hogy megakadályozza a továbbterjedésüket.

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

722782



www.tchibo.de/anleitungen • www.tchibo.de/instructions
 www.fr.tchibo.ch/notices • www.tchibo.cz/navody
 www.tchibo.pl/instrukcje • www.tchibo.sk/navody
 www.tchibo.hu/utmutatok • www.tchibo.com.tr/kilavuzlar