



**Auflaufform**

**Casserole Dish**

**Plat à gratin**

**Zapékací forma**

**Forma do zapiekania**

**Zapekacia misa**

**Sütőforma**

**Fırın kalıbı**

- de** Produktinformation und Rezept
- en** Product information and recipe
- fr** Fiche produit et recette
- cs** Informace o výrobku a recept
- pl** Informacje o produkcie i przepis
- sk** Informácia o výrobku a recept
- hu** Termékismertető és recept
- tr** Ürün bilgisi ve tarif

## de Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neue Auflaufform aus glasierter Keramik ist für die Zubereitung von Speisen im Backofen bei max. 220 °C sowie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

Sie können die Speisen in dieser Auflaufform backen und anschließend gleich servieren.

### Ihr Tchibo Team



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

### Reinigen

- Reinigen Sie die Form vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Form anschließend gut ab.
- Die Form ist auch spülmaschinengeeignet.

### Gebrauch



#### **WARNUNG** vor Verbrennungen

- Die Auflaufform wird beim Backen sehr heiß. Fassen Sie die Form nur mit Topflappen o.Ä. an, wenn Sie sie aus dem Backofen herausnehmen.

- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Form.
- Setzen Sie die Form keinen Schocktemperaturen aus.
- Stellen Sie die heiße Form nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage (z.B. Stein-Arbeitsplatte). Legen Sie ggf. ein Holzbrett o.Ä. unter.
- Geben Sie Tiefkühlkost erst nach vollständigem Auftauen in die Form.
- Stellen Sie die Form nicht auf die Herdplatte oder auf offenes Feuer.
- Schieben Sie die Form nicht auf einem Ceranfeld hin und her. Es können unliebsame Spuren entstehen!

## Ciabatta-Auflauf

### Zutaten

- 200 g Ciabatta
- 200 g Kirschtomaten
- 100 g getrocknete Tomaten
- 400 g Salsiccia oder frische grobe Bratwurst
- Olivener Öl zum Anbraten
- 1/2 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Parmesan
- 3 Eier
- 100 ml Sahne
- 125 g Mozzarella
- Basilikum für die Deko

### Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C vorheizen. Auflaufform mit Öl einfetten.
2. Ciabatta grob zerpfücken. Kirschtomaten halbieren. Mit etwas Olivenöl mischen, in die Auflaufform geben und 5 Minuten im heißen Ofen rösten.
3. Salsiccia oder Bratwurst aus der Pelle drücken und in Olivenöl ca. 5 Minuten scharf anbraten.
4. Getrocknete Tomaten grob hacken und mit Wurstbrät zu Brot und Tomaten in die Auflaufform geben.
5. Knoblauch schälen und fein hacken. Parmesan reiben. Basilikum zerrupfen. Eier verquirlen und mit Sahne, Knoblauch, Parmesan und Basilikum vermengen. Ei-Sahne-Mischung in die Auflaufform geben und alles im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.
6. Mozzarella grob zerpfücken und auf dem Auflauf verteilen. Weitere 5 Minuten backen und mit Basilikum garniert servieren.

## en Dear Customer

Your new glazed ceramic casserole dish is suitable for preparing food in the oven at max. 220 °C and for use in the microwave.

You can bake your food in the oven in this casserole dish and then use it for serving.

## Your Tchibo Team



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

## Cleaning

- Clean the dish with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time and immediately after every further use. Do not use any caustic products, hard brushes, or abrasive sponges for cleaning.
- Dry the dish thoroughly after cleaning.
- The dish can also be cleaned in the dishwasher.

## Use



### **WARNING** - risk of burns

- The casserole dish becomes very hot during baking. Always wear oven gloves or something similar when taking the dish out of the oven.

- Avoid slamming down the dish with force.
- Do not expose the dish to any sudden change in temperature.
- Never place the hot dish on a cold, wet or sensitive surface (e.g. stone worktops). Place a wooden board or something similar underneath if necessary.
- Frozen food must have thawed completely before it is put into the dish.
- Do not place the dish on the hob or on an open fire.
- Do not slide the dish around on a ceramic hob. It may leave unwanted marks!

## Ciabatta casserole

### Ingredients

- 200 g ciabatta
- 200 g cherry tomatoes
- 100 g dried tomatoes
- 400 g salsiccia (Italian sausage) or fresh coarsely ground bratwurst
- olive oil for browning
- 1/2 bunch basil
- 1 garlic clove
- 50 g Parmesan
- 3 eggs
- 100 ml cream
- 125 g mozzarella
- basil for decoration

### Preparation

1. Pre-heat the oven to 220 °C.  
Grease the casserole dish with oil.
2. Roughly chop the ciabatta. Halve the cherry tomatoes. Mix with a little olive oil, place in the casserole dish and roast in the hot oven for 5 minutes.
3. Squeeze the salsiccia or bratwurst out of its skin and sear in olive oil for approx. 5 minutes.
4. Roughly chop the dried tomatoes and add them along with the sausage meat to the bread and tomatoes in the casserole dish.
5. Peel and finely chop the garlic. Grate the Parmesan. Chop the basil. Whisk the eggs and mix together with the cream, garlic, Parmesan and basil. Add the egg and cream mixture to the casserole dish and bake everything in the hot oven for approx. 15 minutes.
6. Roughly chop the mozzarella and spread it over the casserole. Bake for another 5 minutes and garnish with basil to serve.

## fr Chère cliente, cher client!

Votre nouveau plat à gratin en céramique émaillée vous permettra de préparer vos mets au four à une température de 220 °C max et convient aussi pour une utilisation au micro-ondes.

Vous pourrez cuire les mets dans ce plat à gratin et les servir ensuite directement.

## L'équipe Tchibo



[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

### Nettoyage

- Nettoyez le plat à gratin avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de brosses dures ou d'éponges à récurer.
- Ensuite, essuyez-le soigneusement.
- Le plat à gratin peut aussi être lavé au lave-vaisselle.

### Utilisation



**AVERTISSEMENT** - risque de brûlure

• Pendant la cuisson, le plat à gratin chauffe fortement. Saisissez-le uniquement avec des maniques pour le sortir du four.

- Évitez tout choc dur contre le plat à gratin.
- N'exposez pas le plat à gratin à des chocs de température.
- Ne placez jamais le plat à gratin chaud sur une surface froide, humide ou fragile (p. ex. un plan de travail en pierre). Si nécessaire, placez une planche en bois ou un objet similaire sous le plat.
- Avant de mettre les aliments surgelés dans le plat à gratin, laissez-les décongeler.
- Ne posez pas le plat à gratin sur une plaque de cuisinière ou sur des flammes nues.
- Ne déplacez pas le moule sur une plaque en vitrocéramique. Cela pourrait laisser des traces indésirables!

## Gratin au Ciabatta

### Ingrédients

- 200 g Ciabatta
- 200 g de tomates cerises
- 100 g de tomates séchées
- 400 g de Salsiccia ou de saucisse fraîche à griller
- Huile d'olive pour friture
- 1/2 bouquet de basilic
- 1 gousse d'ail
- 50 g de parmesan
- 3 œufs
- 100 ml de crème liquide
- 125 g de mozzarella
- Basilic pour la garniture

### Préparation

1. Préchauffer le four à 220 °C. Huiler le plat à gratin.
2. Émietter grossièrement le Ciabatta. Couper les tomates cerises en deux. Mélanger avec un peu d'huile d'olive, mettre dans le plat et faire rôtir 5 minutes à four chaud.
3. Vider la Salsiccia ou la saucisse à griller et la saisir dans l'huile d'olive pendant environ 5 minutes.
4. Hacher grossièrement les tomates séchées et les ajouter avec la chair à saucisse dans le plat avec le pain et les tomates.
5. Éplucher l'ail et le hacher finement. Râper le parmesan. Effeuillez le basilic. Battre les œufs et les mélanger avec la crème, l'ail, le parmesan et le basilic. Verser le mélange œufs-crème dans le plat à gratin et cuire au four chaud pendant environ 15 minutes.
6. Couper grossièrement la mozzarella en morceaux et l'étaler sur le gratin. Cuire encore 5 minutes et servir garni de basilic.

## cs Vážení zákazníci,

Vaše nová zapékací forma z glazované keramiky je určena pro přípravu pokrmů v pečicí troubě při teplotě max. 220 °C a pro použití v mikrovlnné troubě.

Pokrmu můžete v míse nejdřív upéct a potom ihned servírovat.

## Váš tým Tchibo



[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)

### Čištění

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte formu horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče nebo abrazivní houbičky.
- Pak formu dobře osušte.
- Forma je vhodná i do myčky.

### Použití



#### VÝSTRAHA před popálením

• Zapékací forma je během pečení velmi horká. Když ji budete vyjímat z pečicí trouby, dotýkejte se jí pouze pomocí chňapek nebo podobného předmětu.

- Chraňte formu před tvrdými nárazy.
- Formu nevystavujte extrémním změnám teploty.
- Nikdy nestavte horkou formu na studenou, mokrou nebo citlivou podložku (např. na kamennou pracovní desku). V případě potřeby položte pod formu dřevěné prkénko nebo podobný předmět.
- Zmrazené potraviny dávejte do formy až tehdy, když budou úplně rozmrazené.
- Nikdy nestavte formu na plotýnku sporáku nebo otevřený oheň.
- Neuposouvajte formu sem a tam po sklokeramické varné desce. Tím mohou vzniknout nemilé stopy!

## Nákyp s ciabattou

### Přísady

- 200 g ciabatty
- 200 g třešňových rajčátek
- 100 g sušených rajčat
- 400 g klobásky salsiccia nebo čerstvé hrubé klobásky
- olivový olej na opečení
- 1/2 svazek bazalky
- 1 stroužek česneku
- 50 g parmazánu
- 3 vejce
- 100 ml šlehačky
- 125 g mozzarely
- bazalka na ozdobu

### Příprava

1. Troubu předehřejeme na 220 °C. Vymažte formu na nákyp olejem.
2. Natrhejte ciabattu na velké kusy. Nakrájejte třešňová rajčátka na poloviny. Smíchejte s trochou olivového oleje, vložte do formy na nákyp a pečte ve vyhřáté troubě 5 minut.
3. Vytlačte klobásku salsiccia nebo jinou ze střívků a zprudka opečte asi 5 minut na olivovém oleji.
4. Nasekejte nahrubo sušená rajčata a společně s opečenou klobáskou je přidejte k pečivu a třešňovým rajčátkům do formy.
5. Oloupejte česnek a nasekejte jej najemno. Nastrouhejte parmazán. Natrhejte bazalku na kousky. Rozšlehejte vejce a smíchejte je se smetanou, česnekem, parmazánem a bazalkou. Nalijte směs vajec a smetany do formy na nákyp a vše pečte ve vyhřáté troubě asi 15 minut.
6. Natrhejte nahrubo mozzarellu a pokladte nahoru. Pečte dalších 5 minut a servírujte pokrm ozdobený bazalkou.

## pl Drodzy Klienci!

Państwa nową formę do zapiekania wykonano z ceramiki szklwionej. Nadaje się do przyrządzania potraw w piekarniku w temperaturze maks. 220°C oraz do użytku w kuchenke mikrofalowej.

Można w niej piec ulubione potrawy, a następnie od razu podawać je do stołu.

## Zespół Tchibo



[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)

### Czyszczenie

- Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących, twardych szczotek ani gąbek do szorowania.
- Następnie dokładnie osuszyć formę.
- Forma nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.

### Użytkowanie



**OSTRZEŻENIE** przed oparzeniami

- Podczas pieczenia forma nagrzewa się do wysokich temperatur. Podczas wyjmowania formy z piekarnika należy chwycać ją tylko przez łapki do garnków itp.
- Unikać uderzania formy o twarde powierzchnie.
- Nie wystawiać formy na działanie skrajnych temperatur.
- Nigdy nie stawiać gorącej formy na zimnych, mokrych lub wrażliwych powierzchniach (np. kamienny blat). W razie potrzeby podłożyć drewnianą deseczkę itp.
- Żywność mrożoną można włożyć do formy dopiero po całkowitym rozmrożeniu.
- Nie stawiać formy na rozgrzanej płycie kuchennej ani na otwartym ogniu.
- Nie przesuwaj formy po płycie ceramicznej. Może to prowadzić do powstania niepożądanego śladów!

## Zapiekanka z ciabattą

### Składniki

- 200 g ciabattą
- 200 g pomidorków koktajlowych
- 100 g suszonych pomidorów
- 400 g kielbasy salsiccia lub białej surowej kielbasy
- oliwa z oliwek do smażenia
- 1/2 pęczka bazylii
- 1 ząbek czosnku
- 50 g parmezanu
- 3 jajka
- 100 ml śmietany
- 125 g mozzarelli
- bazylii do dekoracji

### Sposób przyrządzenia

1. Nagrzać piekarnik do temperatury 220°C. Formę do zapiekania natłuścić olejem.
2. Ciabattę rozdrobnić na grubsze kawałki. Pomidorki koktajlowe przekroić na pół. Wymieszać z oliwą z oliwek, przełożyć do formy i piec przez 5 minut w gorącym piekarniku.
3. Salsiccię lub białą kielbasę wyjąć (wycisnąć) z flaka i podsmażyć na oliwie z oliwek przez ok. 5 minut.
4. Grubo pokrojone suszone pomidory przełożyć wraz z podsmażoną kielbasą do znajdujących się w formie pomidorków i ciabattą.
5. Czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Zetrzeć parmezan. Listki bazylii oderwać od łodyżki. Jajka roztrzepać i wymieszać ze śmietaną, czosnkiem, parmezanem i bazylią. Tak powstałą masę jajeczno-śmietanową wlać do formy do zapiekania i piec potrawę w gorącym piekarniku przez około 15 minut.
6. Gałkę mozzarelli rozerwać na mniejsze kawałki i ułożyć na zapiekance. Piec przez kolejnych 5 minut, udekorować bazylią i podawać.

## **sk** Vážení zákazníci!

Vaša nová zapekacia misa z glazovanej keramiky je vhodná na prípravu jedál v rúre na pečenie pri maximálnej teplote 220 °C a na použitie v mikrovlnnej rúre.

V tejto zapekacej mise môžete jedlá piecť a následne rovno podávať.

## Váš tím Tchibo



[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)

### Čistenie

- Pred prvým použitím a po každom použití zapekaciu misu vyčistíte horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani žiadne tvrdé kefy alebo drsné špongie.
- Následne misu dôkladne osušte.
- Misa je vhodná aj na umývanie v umývačke riadu.

### Používanie



**VAROVANIE** pred popáleninami

- Zapekacia misa sa pri pečení zahrieva na vysokú teplotu. Pri vyberaní z rúry na pečenie chytajte zapekaciu misu len v kuchynských rukaviciach a pod.

- Chráňte misu pred tvrdými nárazmi.
- Nevystavujte misu extrémnym teplotným zmenám.
- Nikdy neumiestňujte horúcu misu na studené, mokré alebo citlivé povrchy (napr. kamenná pracovná doska). Príp. pod ňu podložte drevenú podložku a pod.
- Hlboko zmrazené pokrmy vkladajte do misy až po úplnom rozmrazení.
- Misu nekladte na varnú dosku sporáka alebo na otvorený oheň.
- Misu neposúvajte na sklokeramickom sporáku sem a tam. Mohlo by dôjsť k vzniku neželaných stôp!

## Nákyp s ciabattou

### Prísady

- 200 g ciabatty
- 200 g cherry rajčín
- 100 g sušených rajčín
- 400 g klobásy salsiccia alebo inej čerstvej hrubej klobásy
- olivový olej na opekanie
- 1/2 viazaničky bazalky
- 1 strúčik cesnaku
- 50 g parmezánu
- 3 vajička
- 100 ml smotany
- 125 g mozzarely
- bazalka na dekoráciu

### Príprava

1. Predhrejte rúru na pečenie na 220 °C. Zapekaciu misu vymastite olejom.
2. Ciabattu potrhajte na hrubé kúsky. Cherry rajčiny rozrežte na polovice. Zmiešajte s trochou olivového oleja, vložte do zapekacej misy a pečte 5 minút v horúcej rúre na pečenie.
3. Salsicciu alebo klobásu vytlačte zo šupky a silno opekajte na olivovom oleji cca 5 minút.
4. Sušené rajčiny nahrubo pokrájajte a spolu s opečenou klobásou pridajte k chlebu a rajčinám do zapekacej misy.
5. Ošúpte cesnak a nakrájajte ho najemno. Nastrúhajte parmezán. Bazalku natrhajte na kúsky. Vajcia vymiešajte so smotanou, cesnakom, parmezánom a bazalkou. Vajčkov-smotanovú zmes nalejte do zapekacej misy a všetko pečte cca 15 minút v horúcej rúre na pečenie.
6. Mozzarellu potrhajte na hrubé kúsky a poukladajte na nákyp. Pečte ďalších 5 minút a servírujte ozdobené bazalkou.

## hu Kedves Vásárlónk!

Új sütőformája üvegezett kerámiából készült, és max. 220 °C-ig ételek sütőben való elkészítésére, valamint a mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas.

Ebben a sütőformában megsütheti az ételt, és azonnal tálalhatja is.

## A Tchibo csapata



[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

### Tisztítás

- Tisztítsa meg a sütőformát az első használat előtt és minden további használat után meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószeret, kemény kefét vagy súrolószivacsot.
- Végül gondosan törölje szárazra a formát.
- A forma mosogatógépben is tisztítható.

### Használat



#### VIGYÁZAT - égési sérülések

- A sütőforma sütés közben felforrósodik. Csak edényfogóval vagy hasonlóval fogja meg, amikor kiveszi a sütőből.

- Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne ütődjön erősen kemény tárgyakkhoz.
- Ne tegye ki a formát hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak.
- A forró sütőformát soha ne helyezze hideg, nedves vagy érzékeny felületre (pl. kő munkafelületre). Szükség esetén helyezzen alá egy fa vágódeszkát vagy hasonlóat.
- Mélyhűtött élelmiszert csak már teljesen felolvadt állapotban tegyen a formába.
- A sütőformát ne helyezze tűzhelylapra vagy nyílt lángra.
- Kerámia lapon ne tologassa a formát ide-oda. Nemkívánatos nyomok képződhetnek rajta!

## Csőben sült ciabatta

### Hozzávalók

- 200 g ciabatta
  - 200 g kocktélparadicsom
  - 100 g aszalt paradicsom
  - 400 g salsiccia (olasz kolbász) vagy friss durván darált sütni való kolbász
  - olívaolaj a sütéshez
  - 1/2 csokor bazsalikom
  - 1 fokhagymagerezd
  - 50 g parmezán sajt
  - 3 tojás
  - 100 ml tejszín
  - 125 g mozzarella
- Bazsalikom a díszítéshez

### Elkészítés

1. Melegítse elő a sütőt 220 °C-ra. Kenje ki olajjal a sütőformát.
2. Tépkedje szét nagyobb darabokra a ciabattát. Vágja félbe a kocktélparadicsomot. Keverje össze az egészet egy kevés olívaolajjal, tegye a sütőformába, és pirítsa 5 percig a forró sütőben.
3. Nyomja ki a salsicciát vagy a sütni való kolbászt a bőréből, és kb. 5 percig olívaolajon pirítsa meg.
4. Vágja fel nagyobb darabokra a szárított paradicsomot, majd tegye a megpirított kolbással a sütőformába a kenyérhez és a paradicsomhoz.
5. Tisztítsa meg a fokhagymát, és aprítsa fel. Reszelje le a parmezán sajtot. Tépkedje szét a bazsalikomot. Keverje el a tojást a tejszínnel, a fokhagymával, a parmezánnal és a bazsalikommal. Tegye a tojásos-tejszínes keveréket a sütőformába, és süsse az egészet a forró sütőben kb. 15 percig.
6. Tépkedje szét a mozzarellát is nagyobb darabokra, és ossza el a csőben sült ciabatta tetején. Süsse további 5 percig, majd bazsalikummal díszítve tálalja.

tr

## Değerli Müşterimiz!

Yeni cilalanmış seramik fırın kalıbınız, ocakta maks. 220 °C'ye kadar yemek pişirmek ve mikrodalgada kullanmak için uygundur.

Yemekleri bu fırın kabında pişirebilir ve ardından hemen servis yapabilirsiniz.

## Tchibo Ekibiniz



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

## Temizleme

- Kalıbı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Keskin temizleme maddeleri ve sert fırçalar veya ovma süngerleri kullanmayın.
- Ardından kalıbı iyice kurulaştırın.
- Kalıp bulaşık makinesinde yıkanabilir.

## Kullanım



### Yanma UYARISI

- Fırın kalıbı, pişme sırasında çok ısınır. Fırın kalıbını fırından çıkarırken sadece fırın eldiveni vb. bir şeyle tutun.

- Kalıba sert darbe gelmesini önleyin.
- Kalıbı çok sıcaklıklara maruz bırakmayın.
- Kalıbı hiçbir zaman soğuk, ıslak veya hassas yüzeyler üzerine koymayın (örn. taştan çalışma plakası). Gerekirse ahşap bir tahta vb. altına yerleştirin.
- Derin dondurulmuş gıdaları, ancak buzları çözüldükten sonra kalıba yerleştirin.
- Kalıbı ocağın üstüne veya açık ateşe oturtmayın.
- Seramik ocak üzerinde fırın kabını hareket ettirmeyin. İstenmeyen izler oluşabilir!

## Ciabatta (İtalyan ekmeği) güveç

### Malzemeler

- 200 gr Ciabatta
- 200 gr kiraz domates
- 100 gr kurutulmuş domates
- 400 gr sos
- Pişirmek için zeytinyağı
- 1/2 demet fesleğen
- 1 diş sarımsak
- 50 gr Parmesan peyniri
- 3 yumurta
- 100 ml krema
- 125 gr Mozzarella
- Dekorasyon için fesleğen

### Hazırlanışı

1. Fırını önceden 220 °C'de ısıtın. Fırın kabını yağlayın.
2. Ciabatta'yı kabaca parçalara ayırın. Kiraz domatesleri ikiye bölün. Biraz zeytinyağı ile karıştırıp fırın kabına koyun ve 5 dakika sıcak fırında kızartın.
3. Sosu kabuğundan çıkarın ve zeytinyağında yakl. 5 dakika kızartın.
4. Kurutulmuş domatesleri kabaca doğrayın ve sosla birlikte fırın kabının içindeki ekmekle domateslerin yanına ekleyin.
5. Sarımsağı soyun ve ince doğrayın. Parmesan peynirini rendeleyin. Fesleğeni saplarından ayırın. Yumurtaları çırpın ve krema, sarımsak, parmesan peyniri ve fesleğenle karıştırın. Yumurta-krema karışımını fırın kabına ekleyin ve hepsini sıcak ocakta yakl. 15 dakika pişirin.
6. Mozzarella peynirini kabaca parçalara ayırın ve fırın kabının içine dağıtın. 5 dakika daha pişirin ve fesleğenle süsleyerek servis edin.

# EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

<b>TCHIBO-Artikelbezeichnung:</b> TCHIBO article description	Auflaufform Keramik, oval Casserole dish ceramic, oval
<b>TCHIBO-Artikelnummer:</b> TCHIBO article number	374387

<b>Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:</b> The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:	
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen</b> Regulation on materials and articles intended to come into contact with food <b>1935/2004/EC</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.</b> Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. <b>84/500/EEC</b>
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV)</b> German Commodity Ordinance (BedGgstV)	

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

<b>Ausstellungsdatum:</b> Date of issue:	<b>Inverkehrbringer:</b> Distributing company:
<b>24.04.2019</b>	<b>Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg</b>

**Stellung im Betrieb**  
Position

Head of Quality Management Hardgoods

Name in Druckbuchstaben  
Name in capital letters

Nicolai Gottschlich

**Unterschrift / Stempel**  
Signature / stamp



Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl  
www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr