



Auflaufform

Casserole Dish

Plat à gratin

Zapékací forma

Forma do zapiekania

Zapekacia misa

Sütőforma

Fırın kabı

(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!

In Ihrer neuen Auflaufform aus 3fach emailliertem Metall lassen sich süße oder herzhafte Speisen wie Aufläufe, Gratins etc. zubereiten.

Damit Sie lange Freude an diesem Emaille-Artikel haben, lesen und beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise zu Gebrauch, Reinigung und Pflege.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Artikel und gutes Gelingen!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Die Auflaufform ist ausschließlich für den Gebrauch im Backofen geeignet. Sie ist ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie sie nicht!
 - Fetten Sie die Auflaufform vor dem Gebrauch mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.
 - Gehen Sie mit der heißen Auflaufform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
 - Stellen Sie die heiße Auflaufform immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
 - Zum Schutz der Emaille-Oberfläche verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Zubereiten von Speisen oder Reinigen der Form, da dadurch Kratzer in der Emaille-Oberfläche entstehen können.
 - Vermeiden Sie ein Überhitzen der Auflaufform. Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.
 - Setzen Sie die Auflaufform keinen Schocktemperaturen aus. Stellen Sie die heiße Form z. B. nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Andernfalls kann die Emaille-Oberfläche beschädigt werden.
-

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Auflaufform vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Die Auflaufform ist spülmaschinengeeignet, wir empfehlen aber das schonendere Reinigen von Hand. So erhalten Sie den typischen Glanz der Emaille-Oberfläche.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer entstehen, wodurch die Emaille – wie Glas – an Glanz verliert.
- Kratzer in der Emaille-Oberfläche führen zwar zu einem Glanzverlust, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Auflaufform. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie die Auflaufform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Speisereste leicht lösen. Lassen Sie die Auflaufform vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.
- Weichen Sie hartnäckige oder angebrannte Speisereste vor dem Reinigen ein. Anschließend lassen sich diese mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- Trocknen Sie die Auflaufform gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Auflaufform trocken.
- Durch Metallabrieb von z.B. Edelstahlbesteck kann es zu schwarzen Flecken auf der weißen Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.

Hackfleisch-Kohlrabi-Auflauf

Für 1 Auflaufform (ca. 4-6 Portionen)

Zubereitung: 20 Min. | Backen: ca. 30 Min. | ca. 580 kcal pro Portion

Zutaten

600 g Knollensellerie	2 EL getrockneter Oregano
1 kg Kohlrabi	4 Eier (Größe M)
2 TL Olivenöl	500 ml Milch
700 g mageres Rinderhackfleisch	etwas Muskatnuss
Salz	200 g geriebener Käse
Pfeffer	

Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Knollensellerie und Kohlrabi schälen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsescheiben im kochenden Salzwasser 2-3 Min. blanchieren, dann durch ein Sieb abgießen.
2. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und den Oregano untermischen. Die Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss verquirlen.
3. Die Gemüsescheiben abwechselnd mit dem angebratenen Hackfleisch und 150 g geriebenen Käse einschichten. Mit Gemüsescheiben abschließen, die Eiermilch dazugießen und den restlichen Käse darüberstreuen. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) ca. 30 Min. backen.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München
Alle Rechte vorbehalten

Dear Customer

en

Your new casserole dish made of triple-enamelled metal can be used to prepare sweet or savory dishes such as casseroles, gratin, etc.

In order to enjoy this enamel product for a long time, read and observe the following information regarding its use, cleaning and care.

We hope you will enjoy using this product!

Your Tchibo Team

Important information for use

- The casserole dish has been designed for use in the oven. It can be used in the oven at temperatures up to +400°C. Only use it for its intended purpose!
- Grease the dish with a little butter or margarine before use.
- Take care when handling the hot casserole dish. Always use oven gloves.

There is a risk of burns!

- Always place the hot casserole dish on a suitable, heat-resistant surface.
- To protect the enamel surface, do not use any sharp or pointed objects while cooking or cleaning the dish as this could scratch the enamel surface.
- Avoid overheating the casserole dish. It must not be heated up while empty.
- Do not expose the casserole dish to shock temperatures. Never place the hot dish on a cold or wet surface. Otherwise the enamel surface could be damaged.

Cleaning and care

- Clean the casserole dish with hot water and a mild washing-up liquid before using it for the first time and after every further use.
- The casserole dish is dishwasher-safe, but we recommend the gentler method of hand-washing. This makes the enamel shine.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar. These may scratch the enamel, causing it - like glass - to lose its shine.
- Scratches in the surface of the enamel can lead to it losing its shine, but this does not impact the function of the casserole dish. You can continue to use it normally.
- Clean the casserole dish as soon as possible after use while any remaining food is easier to remove. Let the casserole dish cool down sufficiently before cleaning.
- Leave stubborn or burnt-on remaining bits of food to soak before cleaning. These can then be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible brushes.
- Dry the casserole dish immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any calcification stains can be very easily removed with a vinegar solution.
- Store the casserole dish in a dry place.
- When using metal, e.g. stainless steel, cutlery, black flecks may appear on the white enamel surface due to metal abrasion. These flecks can be removed with a special enamel cleaner.

Minced meat and kohlrabi casserole

en

For 1 casserole dish (approx. 4-6 servings)

Preparation: 20 min. | Baking time: approx. 30 min. | approx. 580 kcal per serving

Ingredients

600 g celeriac	2 tbsp dried oregano
1 kg kohlrabi	4 eggs (size M)
2 tsp olive oil	500 ml milk
700 g lean minced beef	a little nutmeg
salt	200 g cheese, grated
pepper	

Preparation

1. Bring plenty of salted water to the boil in a large pot. Peel the celeriac and kohlrabi and cut into slices approx. 1/2 cm thick. Blanch the vegetable slices in the salted, boiling water for 2-3 minutes, then drain in a colander.
2. Preheat oven to 180°C (top/bottom heat; fan-assisted: 160°C).
Heat the oil in a pan and fry the minced meat until it breaks up and is cooked. Season heavily with salt and pepper and stir in the oregano.
Whisk together the eggs, milk, salt, pepper and freshly grated nutmeg.
3. Layer the vegetable slices alternately with the fried minced meat and 150 g grated cheese. Finish with a layer of vegetable slices, then pour the egg-milk mixture on top and sprinkle with the remaining cheese. Bake the casserole in the preheated oven (middle shelf) for approx. 30 minutes.

Recipe:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

All rights reserved

Votre nouveau plat à gratin en métal triplement émaillé vous permettra de préparer des plats sucrés ou salés.

Afin que cet article en email vous donne longtemps satisfaction, lisez et respectez impérativement les conseils suivants d'utilisation, de nettoyage et d'entretien.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article et d'excellents résultats!

L'équipe Tchibo

Conseils importants pour l'utilisation

- Le plat à gratin est uniquement conçu pour une utilisation au four jusqu'à +400 °C. Ne l'utilisez pas à d'autres fins!
- Avant d'utiliser le plat à gratin, graissez-le avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.
- Manipulez le plat à gratin avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez des maniques pour éviter tout **risque de brûlures**.
- Posez toujours le plat chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Pour protéger le revêtement en email, n'utilisez aucun objet coupant ou pointu durant la préparation ou le nettoyage sous peine de rayer le revêtement.
- Evitez de surchauffer le plat à gratin et ne le faites jamais chauffer à vide.
- Evitez les chocs thermiques: veillez à ne pas refroidir ou réchauffer trop vite le plat à gratin. Ne posez jamais le plat à gratin sur une surface froide ou mouillée pour ne pas endommager le revêtement en email.

Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez le plat à gratin à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide à vaisselle.
- Le plat à gratin est lavable au lave-vaisselle. Nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus doux, qui préservera l'éclat caractéristique du revêtement en émail.
- 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. Ils pourraient rayer le revêtement, ce qui enlèverait à l'émail - comme c'est le cas du verre - son éclat.
- Les rayures ternissent l'émail, mais elles ne nuisent en rien aux qualités de cuisson du plat à gratin qui peut continuer à être utilisé normalement.
- Nettoyez le plat à gratin si possible juste après utilisation pour éliminer plus facilement les restes de nourriture. Laissez toujours le plat à gratin refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper le plat à gratin avant de le laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez le plat à gratin juste après l'avoir lavé afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez le plat à gratin dans un endroit sec.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en acier inoxydable peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée blanche. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyant pour émail.

Gratin à la viande hachée et au chou-rave

Pour 1 plat (env. 4-6 portions)

Préparation: 20 min | Cuisson: env. 30 min | env. 580 kcal par portion

Ingrédients

600 g de céleri-rave	Poivre
1 kg de chou-rave	2 c.s. d'origan séché
2 c.c. d'huile d'olive	4 œufs (taille M)
700 g de viande de bœuf hachée maigre	500 ml de lait
Sel	Un peu de noix de muscade
	200 g de fromage râpé

Préparation

1. Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Éplucher le céleri-rave et le chou-rave et les couper en tranches d'environ un demi-centimètre d'épaisseur. Blanchir les tranches 2 à 3 minutes dans l'eau salée puis les égoutter.
2. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 160 °C (chaleur tournante).
Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire cuire la viande hachée en l'émiettant. Bien saler, poivrer et incorporer l'origan.
Battre les œufs, le lait, le sel et la noix de muscade fraîchement râpée.
3. Disposer dans le moule une couche de légumes, une couche de viande hachée et ainsi de suite, en répartissant 150 g de fromage râpé. Terminer par une couche de légumes, verser la préparation lait-œufs et saupoudrer le reste de fromage râpé.
Faire cuire le gratin au four préchauffé (grille du milieu) une trentaine de minutes.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Tous droits réservés

v této nové zapékací formě z třikrát smaltovaného kovu můžete připravovat sladké a slané pokrmy, jako jsou např. zapékané a gratinované pokrmy apod.

Přečtěte si tento návod k použití a bezpodmínečně dbejte pokynů k používání, čištění a ošetřování v něm uvedených, abyste mohli mít z tohoto smaltovaného výrobku dlouho radost.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám, aby se Vám s ním vždy vše podařilo!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny k používání

- Tato zapékací forma je vhodná pouze k používání v troubě. Odolává teplotám do +400 °C. Nepoužívejte ji k jiným účelům!
- Zapékací formu před použitím vymažte trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkou zapékací formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. **V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!**
- Horkou zapékací formu stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Na ochranu smaltované vrstvy zapékací formy nepoužívejte během přípravy pokrmů ani čištění žádné ostré ani špičaté předměty, protože jinak by mohly ve smaltovaném povrchu vzniknout škrábance.
- Vyvarujte se přehřívání zapékací formy. Zapékací forma se nesmí zahřívat, pokud je prázdná.
- Zapékací formu nevystavujte extrémním změnám teploty. Horkou formu např. nikdy nestavte na studený nebo vlhký podklad. V opačném případě by mohlo dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte zapékací formu horkou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí.
- Zapékací forma je vhodná do myčky. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Tento postup zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- K mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako jsou např. drátěné houbičky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částěčkami apod. Mohly by tím vzniknout škrábance, díky čemuž by smalt – stejně tak jako sklo – ztratil lesk.
- Škrábance ve smaltovaném povrchu mají sice za následek ztrátu lesku, ale nemají vliv na funkci zapékací formy. Zapékací formu můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Zapékací formu umývejte pokud možno ihned po použití, protože tak se dají zbytky pokrmů nejlépe odstranit. Než začnete zapékací formu umývat, nechte ji dostatečně vychladnout.
- Úporné nebo připálené zbytky jídla nechte před čištěním odmočit. Následně můžete zbytky jídla snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými pružnými štětinami.
- Zapékací formu ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Zapékací formu uchovávejte na suchém místě.
- Dotyky kovových předmětů, jako je např. příbor z ušlechtilé oceli, mohou způsobit černé skvrny na bílém smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smaltu.

Zapékané mleté maso s kedlubnami

cs

Na 1 zapékací formu (přibližně 4-6 porcí)

Příprava: 20 min. | Pečení: cca 30 min. | cca 580 kcal na jednu porci

Přísady

600 g celeru (kořene)	pepř
1 kg kedluben	2 lžíce sušeného oregana
2 lžičky olivového oleje	4 vejíčka (velikost M)
700 g libového hovězího mletého masa	500 ml mléka
sůl	trochu muškátového oříšku
	200 g strouhaného sýra

Příprava

1. Do velkého hrnce dáme dostatečně velké množství osolené vody a přivedeme vodu k varu. Celer (kořen) a kedlubny oloupeme a nakrájíme na plátky tlusté přibližně 1/2 cm. Plátky zeleniny blanšírujeme ve vařící slané vodě po dobu 2-3 minut a potom scedíme.
2. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 160 °C). Na pánvičce si rozežřejeme olej a opečeme v něm mleté maso tak, aby se vytvořily malé kousíčky. Dostatečně osolíme a opepříme a přimícháme oregano. Rozmícháme vejíčka s mlékem, solí, pepřem a čerstvě nastrohaným muškátovým oříškem.
3. Do formy poklademe střídavě vrstvy plátků zeleniny, osmaženého mletého masa a 150 g strouhaného sýra. Zakončíme horní vrstvou plátků zeleniny, kterou zalijeme mlékem s vejíčky a posypeme zbývajícím sýrem. Pečeme v předehřáté troubě (na středním roštu) po dobu přibližně 30 minut.

Recept:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Všechna práva vyhrazena

pl Drodzy Klienci!

W nowej formie do zapiekania z potrójnie emaliowanego metalu można przyrządzić słodkie lub pikantne potrawy, jak np. zapiekanki.

By móc dłużej cieszyć się tym emalowanym produktem, warto przeczytać zamieszczone na kolejnych stronach wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać.

Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania tego produktu, a także udanych wypieków.

Zespół Tchibo

Istotne wskazówki dotyczące użytkowania

- Forma do zapiekania przeznaczona jest wyłącznie do użytku w piekarniku. Jest odporna na temperatury do +400°C. Należy używać jej wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- Przed użyciem natłuścić formę odrobiną masła, margaryny lub olejem spożywczym.
- Z gorącą formą należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać podkładek kuchennych lub rękawic. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Gdy forma jest gorąca, należy stawiać ją wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- W celu ochrony emalowanej powłoki formy, podczas przyrządzania potraw lub czyszczenia formy nie używać ostrych ani spiczastych przedmiotów, gdyż może to skutkować zadrapaniem emalowanej powłoki.
- Należy unikać przegrzewania formy. Nie nagrzewać jej, kiedy jest pusta.
- Nie należy poddawać formy działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać jej, gdy jest gorąca, na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emalowana powłoka może ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym należy umyć formę gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Forma nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu forma nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi. Za ich sprawą mogą powstać zadrapania, przez co emalia – podobnie jak szkło – straci swój połysk.
- Zadrapania na emaliowanej powłoce skutkują utratą połysku, nie wpływają jednak negatywnie na przydatność formy. Można jej w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki potraw. Przed myciem należy jednak poczekać, aż forma wystarczająco ostygnie.
- Przed myciem warto namoczyć przyklejone lub przypalone resztki jedzenia. Dzięki temu łatwo dadzą się usunąć miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń o miękkim, giętkim włosiu.
- Wysuszyć formę bezpośrednio po myciu, aby zapobiec tworzeniu się plam przez naturalne osadzanie się wapnia. Jeśli takie plamy powstaną, można je bez problemu usunąć wodą z octem.
- Formę przechowywać w suchym miejscu.
- Z powodu ścierania się metalowych przyborów, np. sztućców ze stali szlachetnej, na białej emaliowanej powłoce może dojść do powstania czarnych plam. Można je usunąć za pomocą specjalnego środka do czyszczenia emalii.



Zapiekanka z mięsa mielonego i kalarepy

Na 1 formę (ok. 4 - 6 porcji)

Przyrządzenie: 20 minut | Pieczenie: ok. 30 minut | każda porcja to ok. 580 kcal

Składniki

600 g selera (bulwy)	2 łyżki suszonego oregano
1 kg kalarepy	4 jajka (wielkość M)
2 łyżeczki oliwy z oliwek	500 ml mleka
700 g chudej mielonej wołowiny	gałka muskatołowa
sól	200 g startego sera
pieprz	

Sposób przygotowania

1. W dużym garnku zagotować sporą ilość osolonej wody. Obrać selera i kalarepę, pokroić je na plastry grubości ok. 0,5 cm. Zblanszować je w gotującej się wodzie przez 2-3 minuty, a następnie odcedzić na durszlaku.
2. Nagrząć piekarnik do 180°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 160°C). Oliwę rozgrzać na patelni i usmażyć na niej mięso, aż podzieli się na grudki. Obficie przyprawić solą i pieprzem, dodać oregano i zamieszać. Wymieszać jajka z mlekiem, solą, pieprzem i gałką muskatołową.
3. Plastry selera i kalarepy ułożyć w warstwach, na przemian z usmażonym mięsem i 150 g startego sera. Na wierzchu powinny leżeć plastry warzyw. Połączyć składniki sosem z jajek i posypać resztą sera. Zapiekankę piec we wstępnie nagrzanym piekarniku (na środkowym poziomie) przez ok. 30 minut.

Przepis:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Wszystkie prawa zastrzeżone

Vážení zákazníci!

sk

Vaša nová zapekacia misa z trojnásobne posmaltovaného kovu vám umožní prípravu sladkých či slaných pokrmov, ako sú nákypy, zapekané cestoviny a pod.

Ak sa chcete tešiť z tohto smaltovaného výrobku čo najdlhšie, prečítajte si nasledujúce pokyny na používanie, čistenie a ošetrovanie a rešpektujte ich.

Želáme vám veľa radosti a úspechov s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo

Dôležité pokyny na použitie

- Zapekacia misa je vhodná na používanie v rúrach na pečenie. Odoláva teplotám do +400 °C. Nepoužívajte ju na iné účely!
- Pred použitím vymastite zapekaciu misu trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- S horúcou zapekacou misou manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Horúcu zapekaciu misu postavte na vhodný, teplovzdorný podklad.
- Na ochranu smaltovanej vrstvy nepoužívajte pri príprave jedál alebo pri čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety, pretože pri tom môžete poškriabať smaltovaný povrch.
- Zabráňte prehriatiu zapekacej misy. Nezohrievajte prázdnu zapekaciu misu.
- Nevystavujte zapekaciu misu extrémnym teplotným zmenám. Nikdy neklad'te horúcu zapekaciu misu na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte zapekáciu misu horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Zapekacia misa je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky na umývanie, ako napr. drôtenky alebo drôtené kefy, oceľové drôtenky, čistiace hubky s keramickými čiastočkami a pod. Môžu vzniknúť škrabance, pričom smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk – podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť zapekacej misy. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Zapekáciu misu vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte zapekáciu misu dostatočne vychladnúť.
- Ak sa na zapekacej mise nachádzajú nepoddajné alebo príliš pripečené zvyšky jedál, namočte ich ešte pred čistením. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Zapekáciu misu osušte ihneď po umytí, aby sa na nej nevytvorili fláky vznikajúce pri prirodzenom vyzrážaní vodného kameňa. Možné fláky po vodnom kameni môžete bez problémov odstrániť octovou vodou.
- Zapekáciu misu skladujte v suchu.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na bielom smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fláky. Na odstránenie týchto flákov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

Kalerábový nákyp s mletým mäsom

sk

Na 1 zapiekaciu misu (cca 4 – 6 porcií)

Príprava: 20 min. | Pečenie: cca 30 min. | na porciu cca 580 kcal

Prísady

600 g zeleru	čierne korenie
1 kg kalerábu	2 PL sušeného oregana
2 ČL olivového oleja	4 vajička (veľkosť M)
700 g chudého pomletého	500 ml mlieka
hovädzieho mäsa	trochu muškátového orieška
soľ	200 g nastrúhaného syra

Príprava

1. Vo veľkom hrnci privedte do varu dostatočné množstvo slanej vody. Olúpte zeler a kaleráb a nakrájajte ich na plátky s hrúbkou cca 1/2 cm. Predvarte plátky zeleniny vo vriacej slanej vode 2-3 minúty, potom ich odcedte cez sitko.
2. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C, ohrev zhora/zdola, cirkulácia vzduchu: 160 °C). Rozpáľte olej na panvici a opražte na ňom mleté mäso tak, aby sa rozdrobilo. Výrazne ho dochuťte soľou a čiernym korením a primiešajte oregano. Zmiešajte vajička s mliekom, soľou, čiernym korením a čerstvo nastrúhaným muškátovým orieškom.
3. Striedavo ukladajte vrstvy plátok zeleniny, opraženého mletého mäsa a 150 g nastrúhaného syra. Ako poslednú vrstvu uložte plátky zeleniny, zalejte ju vajíčkovým mliekom a posypte ju bohato zvyškom syra. Nákyp pečte v predhriatej rúre na pečenie (stredná poloha) cca 30 minút.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Všetky práva vyhradené

hu Kedves Vásárlónk!

Az új, tripla zománcozású fém sütőformájában édes vagy sós ételek, mint gratin vagy felfújtak készíthetők.

Olvassa el és mindenképp tartsa be a következő használati, tisztítási és ápolási tanácsokat, hogy hosszú ideig örömét lelje a zománcozott termék használatában.

Kívánjuk, hogy használja örömmel és sikerrel a terméket!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók a használatához

- A sütőforma csak sütőben való használatra alkalmas. A forma +400 °C-ig használható a sütőben. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
- Használat előtt zsírozza ki a sütőformát egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.

Égési sérülések veszélye áll fenn!

- A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- A zománcbevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközöket a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne vágja fel az ételt a sütőformában, mert ezáltal megkarcolódhat a zománcbevonat.
- Kerülje a sütőforma túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
- Ne tegye ki a formát hirtelen nagy hőmérséklet-különbségnek. Soha ne helyezze a forró formát pl. hideg vagy nedves felületre. Ellenkező esetben megsérülhet a zománcbevonat.

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A sütőforma mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi a tipikus zománcos csillogást.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsít, drótkefét, kerámiarészecskés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a bevonatot, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít a fényességéből.
- Bár a zománCFelszínen keletkező karcolások csökkentik az edény fényét, a sütőforma funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. Tisztítás előtt hagyja a terméket kellőképpen lehűlni.
- A makacs vagy odaégett ételmaradékokat a tisztítás előtt áztassa be. Ezután ezek könnyedén eltávolíthatóak egy puha szivacs, vagy egy puha, rugalmas sörtéjű mosogatókefe segítségével.
- Mosogatás után azonnal törölje szárazra a sütőformát, így nem lesz foltos a természetes vízkőlerakódástól. Az esetleges vízkőfoltok ecetes vízzel könnyen eltávolíthatók.
- A sütőformát tárolja száraz helyen.
- Fémekkel történő érintkezés (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a fehér zománCFelületen. Ezek a foltok speciális zománctisztítóval eltávolíthatók.

Csőben sült darált húsos karalábé

1 sütőformához (kb. 4-6 adag)

Elkészítés: 20 perc | Sütési idő: kb. 30 perc | Adagonként kb. 580 kcal

Hozzávalók

600 g gumós zeller	2 ek szárított oregánó
1 kg karalábé	4 tojás (M-es méret)
2 tk olívaolaj	500 ml tej
700 g zsírszegény darált marhahús	egy kevés szerecsendió
só	200 g reszelt sajt
bor	

Elkészítés

1. Egy nagy edényben forraljon fel nagy mennyiségű, sós vizet. Pucolja meg a zellert és a karalábét, és vágja fel kb. 1/2 cm vasatag szeletekre. Blansírozza a zöldségszeleteket a forrásban lévő, sós vízben 2-3 percen keresztül, majd öntse ki őket egy szűrőbe.
2. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C). Melegítse fel az olajat egy serpenyőben és süsse morzsásra a darált húst. Fűszerezze erőteljesen sóval, borssal és keverje hozzá az oregánót. Keverje el egy habverővel a tojásokat a tejjel, a sóval, a borssal és a frissen reszelt szerecsendióval.
3. Rétegezze egymásra felváltva a zöldségdarabokat, a megsütött darált húst és 150 g reszelt sajtot. A legfelső réteg zöldség legyen, öntse rá a tojásos-tejes keveréket és szórja rá a maradék sajtot. Előmelegített sütőben süsse (a középső sínen) kb. 30 percig.

Recept:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntartva

Değerli Müşterimiz!

tr

Üç katlı emaye kaplı metalden olan yeni fırın kabınızla güveçler, gratenler vs. gibi tatlı veya tuzlu yiyecekler hazırlanır.

Emaye ürününüzü uzun süreli kullanabilmeniz için aşağıdaki kullanım, temizleme ve bakım ile ilgili önemli bilgileri kesinlikle okuyup dikkate alın.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın!

Tchibo Ekibiniz

Kullanım için önemli bilgiler

- Fırın kalıbı sadece fırında kullanım için uygundur. +400 °C'ye kadar fırına dayanıklıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın!
- Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı, margarin veya pişirme yağı ile yağlayın.
- Sıcak fırın kalıbını çok dikkatli kullanın. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni ile tutun. **Yanma tehlikesi vardır!**
- Sıcak fırın kalıbını her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Emaye yüzeyi korumak için hazırlarken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Emaye yüzeyde çizikler oluşabileceği için fırın kalıbının içinde yemekleri kesmeyin.
- Fırın kalıbının fazla ısınmasından kaçının. Boş durumdayken ısıtılmamalı.
- Fırın kalıbını çok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak kalıbı, örn. soğuk ve ıslak altlığın üzerine hiçbir zaman koymayın. Aksi halde emaye yüzeyi zarar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Fırın kalıbını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve hassas bir bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Fırın kalıbı bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak özenli şekilde elde yıkamayı tavsiye ediyoruz. Böylece emaye yüzeyin kendine özgü parlaklığını elde edersiniz.
- Temizlemek için aşındırıcı deterjanlar ve keskin veya sivri, örn. tel sünger veya fırça, bulaşık teli, seramik partiküllü temizleme süngeri vb. gibi yardımcı nesneler kullanmayın. Bunlar kaplamanın çizilmesine yol açar ve böylece emaye - cam gibi - parlaklığını yitirir.
- Emaye yüzeyindeki çizikler parlaklığının kaybolmasına neden olsa da fırın kalıbının işlevselliğini kısıtlamaz. Sınırsız bir şekilde kullanılmaya devam edilebilir.
- Fırın kalıbını mümkünse kullanımdan hemen sonra temizleyin, böylece yemek artıkları kolayca çıkarılabilir. Fırın kalıbını temizlemeden önce yeterince soğumaya bırakın.
- Zorlu veya yanmış yemek artıklarını temizlemeden önce suda bekletin. Daha sonra yumuşak bir süngerle veya yumuşak ve esnek kıllı bir fırçayla hafifçe temizleyin.
- Doğal kireç kalıntılarını engellemek için fırın kalıbını yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Sirkeli su ile olası kireç lekeleri sorunsuz bir şekilde çıkarılır.
- Fırın kalıbını kuru halde saklayın.
- Beyaz emaye yüzeyde, örn. paslanmaz çatal ve bıçakların sebep olduğu metal aşınma nedeniyle siyah lekeler oluşabilir. Bu lekeler özel emaye temizleyiciyle giderilebilir.

Kıymalı yer lahanası güveci

tr

Bir fırın kabı (yakl. 4-6 porsiyon için)

Hazırlanışı: 20 dakika | Pişirme: yakl. 30 dak. | Her bir porsiyon için yakl. 580 kcal

İçindekiler

600 g kereviz	2 YK kuru kekik
1 kg yer lahanası	4 yumurta (boyut M)
2 TK zeytin yağı	500 ml süt
700 g yağsız kıyma	Bir miktar muskat cevizi
Tuz	200 g rendelenmiş peynir
Karabiber	

Hazırlanışı

1. Yeterli miktarda suyu büyük bir tencerede kaynatın ve içine tuz atın. Kerevizi ve yer lahanasını soyun ve yakl. 1/2 cm kalınlıkta dilim halinde kesin. Dilimlenmiş sebzeleri kaynamış tuzlu suyun içinde 2-3 dak. haşlayın, ardından süzgeçle süzün.
2. Fırını önceden 180 °C'de (üst/alt sıcaklık ayarında; turbo ayarı: 160 °C) ısıtın. Tavadaki yağı kızdırın ve kıymayı dağılana kadar kavurun. Tuz ve karabiber ile tatlandırın ve kekik ilave edin. Yumurtaları süt, tuz, karabiber ve taze rendelenmiş muskat cevizi ile çırpın.
3. Sebze dilimlerini, kavrulmuş kıymayı ve 150 g rendelenmiş peyniri tabaka halinde yerleştirin. Sebze dilimleriyle kapatın, yumurtalı sütü dökerek ilave edin ve geriye kalan peyniri üzerine serpin. Güveci fırın kızdıktan sonra (fırının orta bölümünde) yakl. 30 dak. pişirin.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Tüm haklar saklıdır



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

Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám | Ürün numarası:
367 911

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