



Glass Casserole Dishes



Product information and recipes

Dear Customer

You can use your new glass dishes to cook, store, and freeze food, as well as transport and serve it. The lids keep your food stored airtight and make the dishes leak-proof.

Pay careful attention to the information that we have put together for you here. We have also included a recipe for both casserole dishes so that you can try them out right away.

We hope you enjoy using your new casserole dishes. Bon appétit!

Your Tchibo Team



www.tchibo.de/instructions

(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen".)

Important information



Remove all packaging materials and protective films before using for the first time.

- The glass dishes are suitable for heating and cooking food, as well as transporting and freezing it. They are suitable for use in the oven, microwave, refrigerator and freezer.
- The **glass dishes** can be used at temperatures from -40 °C to +300 °C.
The **lids** are suitable for use at temperatures from -20 °C to +80 °C.
- When heating the glass dishes in the oven or microwave, be sure to do so **without** the lid. Let the glass dishes and food cool down before putting on the lid.
- Make sure that the sealing rings are correctly fitted in the lids before putting the lids on the dishes.
- Do not place the glass dishes among open flames, on a hot hob, on the base of an oven or on any other sources of heat.
- If you are using the glass dishes to heat or cook food, ensure that you wear oven gloves or other protection before touching the dishes. There is a risk of burns!
- When removing a glass dish from the oven, take hold of it firmly so that it cannot slip out of your hands.
- Set the dishes down gently.

- The hot glass dishes must not be suddenly cooled, as this can cause the glass to break. There is a risk of injury! Never place the hot glass dishes on a cold, wet or sensitive surface.
- Always place the hot glass dishes on a suitable, heat-resistant surface.
- Clean the glass dishes and lids with hot water and a few drops of washing-up liquid before using them for the first time and after each use. Do not use any abrasive cleaning products, hard brushes, pointed objects or scourers. Then dry all parts thoroughly. The glass dishes and lids are also dishwasher-safe. Never place the lids directly above the heating elements.
To clean the lids even more thoroughly, remove the sealing rings along the edges. Let the lids and sealing rings dry thoroughly before reinserting the sealing rings.
- The sealing rings may come out of the lids from time to time. This is normal and does not affect the quality or function of the lids. Simply reinsert them and continue using the lids as usual.
- Food with intense colours (e.g. carrots) may discolour the bottom of the lids. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the lids.

Recipes

For the large dish: Courgette-tomato bake

Ingredients

1 green courgette	100 ml olive oil
1 yellow courgette	1/2 lemon (pressed juice)
1 onion	2 sprigs rosemary
1 beef tomato	salt, pepper
50 g Parmesan	

Preparation

1. Preheat the oven to 190 °C (fan-assisted heat). Grease the glass dish.
2. Cut the courgettes and tomato into slices approx. 1 cm thick. Peel and finely chop the onion. Pick the rosemary leaves from the stem and finely chop.
3. Heat 1 tbsp olive oil in a pan and sauté the onions until translucent. Mix the vegetables with the rest of the olive oil, lemon juice, salt, pepper, and rosemary.
4. Put the onions in the dish and spread them out evenly. Layer the slices of tomato and green and yellow courgette alternately in the dish in rows.
5. Cover the dish with foil and bake in the oven for 30 minutes.
Remove the foil, grate the parmesan over the vegetables and bake for a further 15 minutes.

For the small dish: Brussels sprouts and mincemeat casserole

Ingredients

3 tsp butter	100 ml milk
2 shallots	300 g mixed mincemeat
600 g frozen Brussels sprouts	1 tsp cayenne pepper
300 g ricotta or cream cheese	1 bunch thyme
100 g white cheddar cheese	salt, pepper

Preparation

1. Preheat the oven to 190 °C (fan-assisted heat). Grease the glass dish.
2. Melt the butter in a pan. Finely chop the shallots and sauté them with the mincemeat for approx. 5 minutes.
3. Add the sprouts and fry for a further 5 minutes.
4. Turn the heat down and add the milk to the pan. Stir in the ricotta or cream cheese and then add the cayenne pepper. Season with salt and pepper.
5. Pick the thyme leaves from the stems and stir them in. Pour the mixture into the dish, grate the cheese and sprinkle evenly over the top.
6. Bake in the hot oven for approx. 15 minutes.



Cam fırın kalıbı

tr Ürün bilgisi ve tarifler

Değerli Müşterimiz!

Yeni cam fırın kalıbınızla gıdaları fırında pişirebilir, saklayabilir, dondurabilir ve taşıyıp servis edebilirsiniz. Kalıba uygun kapaklar sayesinde gıdalarınız hava geçirmez ve bozulması önlenerek şekilde paketlenir.

Sizin için hazırladığımız bilgileri dikkatlice okuyun. Yeni cam fırın kalıbınızı hemen denemek istiyorsanız, bu sayfanın arkasında iki farklı boyut için her bir tarif bulunmaktadır.

Yeni cam fırın kalıbınızla keyifli vakit geçirmenizi diliyoruz.
Afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Önemli bilgiler



İlk kullanımdan önce ambalaj malzemelerini ve tüm folyoları çıkarın.

- Cam fırın kalıpları gıdaları fırında pişirme, ısıtma ve aynı zamanda taşıma ve dondurma için uygundur.
Kalıplar fırında, mikrodalgada ve aynı zamanda buzdolabı ve dondurucuda kullanımı için uygundur.
- **Cam fırın kalıpları** -40 °C'den +300 °C'ye kadar sıcaklıklara dayanıklıdır.
Kapaklar -20 °C'den +80 °C'ye kadar sıcaklıklara dayanıklıdır.
- Cam fırın kalıplarını fırında ve mikro dalgada ısıtmak için kullandığınızda **kapaksız** kullanın. Kapağını kaldırmadan cam fırın kalıbının ve yiyeceklerin soğumasını bekleyin.
- Kapağı kapatmadan önce contanın kapağa doğru yerleştirilmiş olmasına dikkat edin.
- Cam fırın kalıplarını hiçbir şekilde açık ateşle, sıcak ocakla, fırının alt tabakasıyla ya da diğer ısı kaynaklarıyla temas ettirmeyin.
- Cam fırın kalıplarında yiyecek ısıttığınızda veya pişirdiğinizde, bunları sadece bir fırın eldiveni vb. ile tutun. Yanma tehlikesi vardır!
- Cam kalıpları fırından çıkarırken kalıbın elinizden kaymaması için sıkıca tutun.
- Cam fırın kalıplarını sert darbelerden önleyin.

- Sıcak cam fırın kalıpları ani sıcaklık değışikliklerine maruz bırakılmamalıdır, aksi takdirde cam kırılabilir. Yaralanma tehlikesi bulunmaktadır!
Sıcak cam fırın kalıplarını örn. asla soğuk veya ıslak altlıklar üzerine koymayın.
- Sıcak cam fırın kalıbını her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Cam fırın kalıbını ve kapağı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Keskin temizleme maddeleri ve sert fırçalar, keskin nesneler veya ovma süngerleri kullanmayın. Ardından tüm parçaları iyice kurulaşın.
Cam fırın kalıpları kapağı ile bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Ancak kapakları doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
Detaylı temizlik için kapaktaki sabitleyicileri çıkarın. Sabitleyicileri tekrar takmadan önce kapağı ve sabitleyicileri iyice kurutun.
- Sabitleyiciler kapaktan çıkabilir. Bu normaldir ve kapağın kalitesi veya fonksiyonunu olumsuz yönde etkilemez. Kapağı yeniden takıp alışkın olduğunuz gibi kullanmaya devam edebilirsiniz.
- Kendi rengi yoğun gıdalarda (örn. havuç) kapağın alt tabanında boyanmalar meydana gelebilir. Bu lekeler sağlıklı zararlı olmayıp, kapağın kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

Tarifler

Büyük cam kalıp için: Kabaklı domatesli güveç

Malzemeler

1 yeşil kabak	100 ml zeytinyağı
1 sarı kabak	1/2 Limon (sıkılmış suyu)
1 soğan	2 dal biberiye
1 domates	tuz, karabiber
50 g Parmesan peyniri	

Hazırlanışı

1. Fırını önceden 190 °C (turbo) ısıtın. Cam fırın kalıbını yağlayın.
2. Kabak ve domatesi yakl. 1 cm kalın dilimlere ayırın. Soğanın kabuğu soyulur ve doğranır. Biberiye yapraklarını dallarından koparıp ince şekilde doğrayın.
3. 1 YK zeytinyağını tavada ısıtın ve içerisinde soğanları kavurun. Sebzeleri geri kalan zeytin-yağı, limon suyu, tuz, karabiber ve biberiye ile karıştırın.
4. Soğanları fırın kalıbına dökün ve dağıtın. Domatesleri, yeşil ve sarı kabakları sırayla fırın kalıbına dizin.
5. Fırın kalıbını alüminyum folyo ile kaplayın ve önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Alüminyum folyoyu çıkarın, sebzelerin üzerine parmesan peyniri rendeleyin ve 15 dakika daha pişirin.

Küçük cam kalıp için: Kıymalı brüksel lahanalı güveç

Malzemeler

3 TK tereyağı	100 ml süt
2 arpacık	300 g karışık kıyma
600 g donmuş brüksel lahanası	1 TK cayenne biberi
300 g Ricotta peyniri veya labne	1 demet kekik
100 g beyaz cheddar kaşar peyniri	tuz, karabiber

Hazırlanışı

1. Fırını önceden 190 °C (turbo) ısıtın. Cam fırın kalıbını yağlayın.
2. Tavada tereyağı eritin. Arpacıkları ince şekilde doğrayın ve kıyma ile birlikte yakl. 5 dakika kavurun.
3. Brüksel lahanasını ekleyin ve 5 dakika beraber kavurun.
4. Isıyı düşürün ve tavaya süt ekleyin. Ricotta peynirini ve labneyi içerisine karıştırın ve cayenne biberini ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.
5. Kekiği dallarından koparıp içine ekleyin. Karışımı fırın kalıbına doldurun. Peynir rendeleyip üzerine dağıtın.
6. Önceden ısıtılmış fırında yakl. 15 dakika pişirin.