

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl

Numer artykułu: 650 284



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki

- +200°C -20°C Foremki nadają się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do +200°C.
- Foremki nadają się do użytku w zamrażarce. Należy używać ich wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- Jeśli foremki są używane w gorącym piekarniku, należy chwycić je tylko przez rękawicę kuchenną itp.
- Nie wolno wystawiać foremek na działanie otwartego ognia, kłaść ich na płytach kuchennych/grzejnych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Nie należy kroić potraw w foremkach ani używać w nich szpiczastych lub ostrych przedmiotów. Spowoduje to uszkodzenie foremek.
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym należy umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać silnie działających środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
- Foremki nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy ich jednak umieszczać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie na powierzchni foremek może dojść do powstania ciemnych przebarwień. Przebarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności foremek.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Umyć foremki w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać przy tym silnie działających środków czyszczących ani ostrych przedmiotów. Foremki można również myć w zmywarce do naczyń. Nie należy ich jednak umieszczać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- ▷ Następnie za pomocą pędzelka wysmarować zagłębienia foremek neutralnym olejem spożywczym.

Użytkowanie

- ▷ Przed napełnieniem należy zawsze przepłukać zagłębienia foremek zimną wodą.
- ▷ Ewentualnie za pomocą pędzelka lekko wysmarować zagłębienia foremek neutralnym olejem spożywczym.

Natłuszczanie konieczne jest tylko ...

... przed pierwszym użyciem,
... po umyciu w zmywarce do naczyń,
... w przypadku wypiekania ciast beztłuszczowych (np. ciasta biszkoptowego) lub bardzo ciężkich ciast.

- ▷ Przed napełnieniem foremek należy wyjąć z piekarnika ruszt i ustawić na nim foremki. Dzięki temu przeniesienie foremek będzie łatwiejsze.
- ▷ Przed wyjęciem upieczonych batoników z foremek należy pozostawić je na około 5 minut na ruszcie do ostygnięcia. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się i powstaje warstwa powietrza między wypiekami a foremkami.
- ▷ W miarę możliwości należy zczyścić foremki bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta.

Przepisy

Batoniki z ziarnami sezamu

Składniki (na ok. 16 batoników)

200 g ziaren sezamu
60 g miodu

Sposób przyrządzania

1. Uprażyć ziarna sezamu na patelni.
Uwaga: Stale mieszać, aby ziarna się nie przypaliły!
2. Gotować miód w garnku przez ok. 5 minut.
Zdjąć z kuchenki i wymieszać z ziarnami sezamu (uwaga: masa będzie bardzo gorąca!), natychmiast przełożyć do foremek i wygładzić.
3. Wystudzić w lodówce.
4. Następnie ostrożnie wyjąć z foremek. Przełożyć do pojemnika, przekładając na przemian papierem do pieczenia. Przechowywać w chłodnym miejscu.

Batoniki żurawinowo-kokosowe

Składniki (na ok. 16 batoników)

60 g miodu	50 g ziaren chia
40 g cukru	50 g suszonej żurawiny
50 g ziaren słonecznika	120 g wiórków kokosowych
2 łyżki margaryny lub masła	

Sposób przyrządzania

1. Stale miesząc, podgrzewać miód z cukrem i masłem w garnku, aż cukier się całkowicie rozpuści.
2. Dodać wszystkie pozostałe składniki, przełożyć do foremek i docisnąć.
3. Rozgrzać piekarnik do temperatury 160°C z termoobiegiem (grzanie górne/dolne 180°C). Obie silikonowe foremki umieścić na blaszce do pieczenia lub na środkowym poziomie rozgrzanego piekarnika. Pozostawić foremki na ruszcie do wystygnięcia, następnie ostrożnie wyjąć batoniki.
4. Najlepiej przełożyć do pojemnika, przekładając na przemian papierem do pieczenia. Przechowywać w chłodnym miejscu.

Pozostawić foremki na ruszcie do wystygnięcia, następnie ostrożnie wyjąć batoniki.

4. Najlepiej przełożyć do pojemnika, przekładając na przemian papierem do pieczenia. Przechowywać w chłodnym miejscu.



Materiał, z którego wykonane są foremki, może spowodować skrócenie czasu pieczenia nawet o 20% w przypadku stosowania wypróbowanych przez Państwa przepisów kulinarnych. Należy również przestrzegać zaleceń producenta piekarnika dotyczących temperatury i czasu pieczenia.

Energetyczne batoniki musli

Składniki (na ok. 16 batoników)

60 g syropu klonowego
40 g brązowego cukru trzcinowego
2 łyżki margaryny lub masła
180 g płatków owsianych lub płatków musli bez dodatków
50 g drobno pokrojonych moreli lub rodzynków
50 g mieszanki ziaren

Sposób przyrządzania

1. Stale miesząc, podgrzewać syrop z cukrem i masłem w garnku, aż cukier się całkowicie rozpuści.
2. Dodać wszystkie pozostałe składniki, przełożyć do foremek i docisnąć.
3. Rozgrzać piekarnik do temperatury 160°C z termoobiegiem (grzanie górne/dolne 180°C). Obie silikonowe foremki umieścić na blaszce do pieczenia lub na środkowym poziomie rozgrzanego piekarnika. Pozostawić foremki na ruszcie do wystygnięcia, następnie ostrożnie wyjąć batoniki.
4. Najlepiej przełożyć do pojemnika, przekładając na przemian papierem do pieczenia. Przechowywać w chłodnym miejscu.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.sk

Číslo výrobku: 650 284



www.tchibo.sk/navody

Dôležité upozornenia

- +200°C -20°C Formy na pečenie sú vhodné pre rozsah teplôt od -20 °C do +200 °C.
- Formy sú vhodné na použitie v mrazničke. Nepoužívajte ich na iné účely!
- Pri používaní v horúcej rúre na pečenie chytajte formy len v rukaviciach na pečenie a pod.
- Neumiestňujte formy do otvoru náhnela, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.
- Nekrájajte pokrmy vo formách a nepoužívajte špicaté ani ostré predmety. Tým formy poškodíte.
- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite formy horúcou vodou a trochu prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky.
- Formy sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyčie.
- Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu foriem. Nie je to zdravie škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkciu foriem.

Pred prvým použitím

- ▷ Formy na pečenie vyčistite horúcou vodou s trochu čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety. Formy na pečenie môžete čistiť aj v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyčie.
- ▷ Potom vytrite priehlbiny foriem na pečenie neutrálnym jedlým olejom.

Používanie

- ▷ Vypláchnite priehlbiny foriem na pečenie pred ich plnením vždy studenou vodou.
- ▷ V prípade potreby natrite formy na pečenie neutrálnym jedlým olejom.

Vymastenie je potrebné len...
... pred prvým použitím,
... po čistení v umývačke riadu,
... pri spracovaní cesta bez tuku (napr. piškótové cesto) alebo veľmi ťažkého cesta.

- ▷ Vyberte mriežku z rúry na pečenie a položte na ňu formy na pečenie ešte pred ich plnením. Uľahčí sa pri prenášaní.
- ▷ Müsli tyčinky pred ich vyklopením z foriem nechajte vychladnúť na mriežke cca 5 minút. V tom čase sa upečené cesto stabilizuje a medzi müsli tyčinkami a formami na pečenie vzniká vzduchová vrstva.
- ▷ Formy na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie.

Recepty

Sesamové tyčinky

Prísady (na cca 16 kusov)

200 g sezamu
60 g medu

Príprava

1. Sezam opečte v panvici. Pozor: Pritom sezam neustále miešajte, aby sa semienka nepripekli!
2. Med povarte cca 5 minút v hrnci. Hrniec zoberte od sporáka, vmiešajte sezam (Pozor: Zmes je veľmi horúca!) a zmesou ihneď naplňte formu a vyhladte ju.
3. Nechajte vychladnúť v chladničke.
4. Následne ich opatrne vyberte z formy a striedavo s papierom na pečenie navrstvite do plechovej dózy. Uschovajte v chlade.

Kokoso-brusnicové tyčinky

Prísady (na cca 16 kusov)

60 g medu
40 g cukru
2 PL masla alebo margarínu
120 g strúhaného kokosu
50 g chia semiačok
50 g sušených brusníc
50 g slnečnicových jadierok

Príprava

1. Med s cukrom a maslom zohrejte za stáleho miešania v hrnci, až kým sa cukor nerozpustí.
2. Primiešajte všetky zvyšné prísady, rozdeľte do foriem a pritlačte.

3. Predhrejte rúru na pečenie na 160 °C (teplo-vzdušná) alebo na 180 °C (horný/spodný ohrev). Obe silikónové formy pečte na plechu alebo rošte cca 20 minút v strede vyhriatej rúry. Formy nechajte vychladnúť na mriežke a potom z nich opatrne vyberte tyčinky.
 4. Tyčinky navrstvite najlepšie s papierom na pečenie do plechovej dózy a uschovajte v chlade.
- Vďaka materiálu foriem na pečenie sa doba pečenia môže skrátiť pri používaní vašich osvedčených receptov až o 20 %. Rešpektujte aj údaje výrobcu vašej rúry na pečenie týkajúce sa teploty a doby pečenia.

Power-müsli tyčinky

Prísady (na cca 16 kusov)

60 g javorového sirupu
40 g hnedého trstinového cukru
2 PL masla alebo margarínu
180 g základného müsli alebo ovsených vločiek
50 g na drobno nakrájaných sušených marhúľ alebo hrozienok
50 g zmesi jadierok

Príprava

1. Sirup s cukrom a maslom zohrejte za stáleho miešania v hrnci, až kým sa cukor nerozpustí.
2. Primiešajte všetky zvyšné prísady, rozdeľte do foriem a pritlačte.
3. Predhrejte rúru na pečenie na 160 °C (teplo-vzdušná) alebo na 180 °C (horný/spodný ohrev). Obe silikónové formy pečte na plechu alebo rošte cca 20 minút v strede vyhriatej rúry. Formy nechajte vychladnúť na mriežke a potom z nich opatrne vyberte tyčinky.
4. Tyčinky navrstvite najlepšie s papierom na pečenie do plechovej dózy a uschovajte v chlade.