



Emaile-Auflaufform mit Deckel

Enamel casserole dish with lid

Plat à gratin en émail avec couvercle

Smaltovaná zapékací forma s víkem

**Emaliowana forma do zapiekania
z pokrywką**

Smaltovaná zapekacia forma s vekom

Zománcozott sütfőforma fedéllel

Emaye fırın kalıbı kapaklı

(de) Produktinformation und Rezept

(en) Product information and recipe

(fr) Fiche produit et recette

(cs) Informace o výrobku a recept

(pl) Informacja o produkcie i przepis

(sk) Informácia o výrobku a recept

(hu) Termékismertető és recept

(tr) Ürün bilgisi ve tarif

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihrer neuen Auflaufform aus dreifach emailliertem Metall – mit ca. 2,2 l Füllvolumen – lassen sich süße oder herzhafte Ofengerichte wie Aufläufe, Gratins etc. zubereiten und dank praktischem Kunststoffdeckel auch darin aufbewahren. Oder verwenden Sie die Form als Aufbewahrungsdose. Auch Kuchen oder Brot können Sie in Ihrer neuen Auflaufform backen.

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

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie das Label und etwaige Klebereste mit warmem Wasser.
- Die Auflaufform (ohne Deckel) ist für den Gebrauch im Backofen geeignet. Sie ist ofenfest bis +400 °C. Zweckentfremden Sie sie nicht! Sie ist nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder auf dem Herd geeignet!
- **Der Kunststoffdeckel ist nicht für den Gebrauch im Backofen geeignet.**
- 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.
- Bevor Sie das fertige Backgut aus der Auflaufform herausnehmen, lassen Sie Backgut und Form etwas abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Backform entsteht eine Luftschicht.
- Die Emaille-Oberfläche ist zwar schnitt- und kratzfest, bei intensiver Verwendung von scharfen oder spitzen Hilfsmitteln (wie z.B. Messern) beim Zubereiten von Speisen oder beim Reinigen kann sie jedoch an Glanz verlieren und im ungünstigsten Fall Kratzer davontragen.
- Wenn Sie das fertige Gericht in der Auflaufform aufbewahren wollen, lassen Sie Auflaufform und Inhalt erst abkühlen, bevor Sie den Kunststoffdeckel aufsetzen.



Bedenken Sie beim Aufbewahren von Lebensmitteln, dass der Deckel die Auflaufform nicht luftdicht abschließt.

- 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 und den Kunststoffdeckel 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.
- Der Kunststoffdeckel ist auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet, sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Auflaufform und des Deckels keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä. Hierdurch können Kratzer in Auflaufform und Deckel entstehen, und die Emaille verliert – wie Glas – an Glanz.
- 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 hellen Emaille-Oberfläche kommen. Diese Flecken lassen sich mit einem Emaille-Spezialreiniger beseitigen.

Kartoffel-Lachsauflauf

Zutaten für 4 Personen:

800 g Kartoffeln

400 g Lachsfilet

4 Eier

300 ml Milch

1 ½ Bund Dill

100 g Butter

Salz

Pfeffer

½ TL Senfkörner

Zubereitung:

1. Kartoffeln ca. 10 Min. mit Schale in Salzwasser kochen.
2. Lachsfilet ohne Haut längs halbieren und quer in 0,5 cm Streifen schneiden.
3. Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Auflaufform fetten. Abwechselnd Kartoffeln und Lachs einschichten.
Kartoffeln salzen und mit den Senfkörnern bestreuen.
5. Eier und Milch verrühren, salzen und pfeffern. In die Form gießen und bei 200 °C Umluft ca. 40 Min. garen.
6. Nach der Garzeit den Auflauf noch weiter 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Währenddessen die Butter schmelzen und den Dill einrühren.
Die Buttersoße am Tisch zum Auflauf dazu reichen.

Dear Customer

Your new casserole dish is made of triple-enamelled metal and has a capacity of approx. 2.2 l. It can be used to prepare sweet or savoury oven-baked dishes, such as casseroles, gratin, etc., which can then be stored using the handy plastic lid. The dish can also be used as a storage container, or for baking cakes and bread. To ensure you are able to enjoy this enamel product for a long time, you must read and observe the following information regarding its use, cleaning and care.

Your Tchibo Team

Important information for use

- Before using for the first time, remove the label and any adhesive residue with warm water.
- The casserole dish (without its lid) is suitable for use in the oven. It can be used in the oven at temperatures up to +400 °C. Use it for its intended purpose only! It is not microwave-safe and is not suitable for use on the hob!
- **The plastic lid is not suitable for use in the oven.**
- Grease the casserole dish with a little butter, margarine or cooking oil before use.
- Take care when handling the casserole dish when it is hot. Always use oven gloves. There is a risk of burns!
- Always place the casserole dish on a suitable heat-resistant surface or mat when hot.
- Before taking baked goods out of the casserole dish, leave the baked goods and the dish to cool slightly. During this time, the baked dough will stabilise and a layer of air will form between the baked goods and the dish.
- The enamel surface is resistant to cutting and scratching. However, intensive use of sharp or pointed implements (e.g. knives) when preparing food or cleaning the casserole dish can cause it to lose its shine and, in the worst case, scratch the surface.
- If you wish to store the cooked food in the casserole dish, allow the dish and the food inside to cool down before putting on the plastic lid.



Please bear in mind when storing food that the lid of the casserole dish does not create an airtight seal.

- Avoid overheating the casserole dish: It must not be heated up while empty.
- Do not expose the casserole dish to any sudden changes in temperature. Never place the dish on a cold or wet surface while it is still hot, as this can damage the enamel surface.

Cleaning and care

- Clean the casserole dish and the plastic lid with hot water and a mild washing-up liquid before using them for the first time and after every subsequent use.
- The casserole dish is dishwasher-safe. However, we recommend the gentler method of hand-washing. This makes the enamel shine.
- The plastic lid is also dishwasher-safe. However do not place it directly above the heating elements.
- Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects for cleaning the casserole dish or the lid, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles, etc. They may scratch the lid and the casserole dish, causing the enamel - just like glass - to lose its shine.
- Although scratches in the surface of the enamel cause it to lose its shine, they do 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. Allow the casserole dish to cool down sufficiently before cleaning it.
- Allow any stubborn or burnt-on food to soak before cleaning. It can then be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- Dry the casserole dish immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any limescale stains can be easily removed with a solution of vinegar and water.
- Store the casserole dish in a dry place.
- When using metal (e.g. stainless steel cutlery), black marks may appear on the light-coloured enamel surface due to metal abrasion. These marks can be removed with a special enamel cleaner.

Potato casserole with salmon

Ingredients for 4 servings:

800 g potatoes

400 g salmon fillet

4 eggs

300 ml milk

1 1/2 bunches of dill

100 g butter

salt

pepper

1/2 tsp mustard seeds

Preparation:

1. Cook the unpeeled potatoes in salt water for approx. 10 min.
2. Slice the salmon fillet in half lengthwise without the skin, and then cut into 0.5 cm strips widthways.
3. Peel the potatoes and slice thinly.
4. Grease the casserole dish. Alternately layer the potatoes and salmon. Season the potatoes with salt and sprinkle with mustard seeds.
5. Stir together the eggs and milk, then add salt and pepper. Pour into the dish and bake at 200°C (fan-assisted heat) for approx. 40 min.
6. After the baking time has elapsed, let the casserole sit for a further 10 min. in the switched-off oven. During this time, melt the butter and stir in the dill. Serve the butter sauce alongside the casserole.

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau plat à gratin en métal triplement émaillé et d'une contenance d'env. 2,2 l vous permettra de préparer des plats au four sucrés ou salés que vous pourrez facilement conserver grâce à son couvercle en plastique pratique.

Vous pouvez aussi utiliser le plat comme boîte de conservation, ou encore y faire cuire un gâteau ou du pain.

Si vous souhaitez utiliser cet article en émail le plus longtemps possible, lisez et respectez impérativement les consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien suivantes.

L'équipe Tchibo

Conseils d'utilisation importants

- Avant la première utilisation: enlevez l'étiquette et les éventuels restes de colle à l'eau chaude.
- Le plat à gratin (sans couvercle) est conçu pour une utilisation au four jusqu'à +400 °C. Ne l'utilisez pas pour un autre usage! Il ne doit pas être utilisé au micro-ondes ou sur une cuisinière!
- **Le couvercle en plastique n'est pas adapté à une utilisation au four.**
- 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 toujours des maniques. Il y a risque de brûlure!
- Posez toujours le plat chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Avant de démouler le contenu du plat à gratin, laissez le contenu et le plat à gratin refroidir un peu. Pendant ce temps, la pâte se stabilise et une couche d'air se forme entre le contenu et le plat à gratin.
- Bien que la surface émaillée soit résistante aux coupures et aux rayures, elle peut perdre son éclat ou, dans le pire des cas, subir des rayures en cas d'utilisation intensive d'objets pointus ou coupants (p. ex. des couteaux) pour préparer les plats ou nettoyer le plat à gratin.
- Si vous souhaitez conserver le plat préparé directement dans le plat à gratin, laissez refroidir le plat à gratin et son contenu avant de mettre le couvercle en plastique dessus.



Lorsque vous conservez des aliments, n'oubliez pas que le couvercle ne ferme pas hermétiquement le plat à gratin.

- Évitez toute surchauffe du plat à gratin. Ne le faites jamais chauffer à vide.
- N'exposez pas le plat à gratin aux chocs thermiques. Ne posez jamais le plat à gratin chaud sur une surface froide ou humide: vous risqueriez d'endommager la surface émaillée.

Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez le plat à gratin et le couvercle en plastique à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle.
- Le plat à gratin est lavable au lave-vaisselle. Nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus respectueux des propriétés de votre article. Vous préserverez ainsi l'éclat caractéristique du revêtement en émail.
- Le couvercle en plastique peut également être lavé au lave-vaisselle, mais ne le mettez pas directement au-dessus des résistances chauffantes.
- Pour nettoyer le plat à gratin et le couvercle, 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 plat à gratin et le couvercle et ternir l'émail, comme c'est le cas pour le verre.
- Les rayures ternissent l'émail, mais elles ne nuisent en rien au bon fonctionnement du plat à gratin, qui peut continuer à être utilisé normalement.
- Nettoyez le plat à gratin de préférence juste après l'avoir utilisé, les restes alimentaires seront plus faciles à détacher. Laissez le plat à gratin refroidir suffisamment avant de le nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper l'article 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 claire. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyant pour émail.

Gratin de pommes de terre au saumon

Ingrédients pour 4 personnes:

800 g de pommes de terre

400 g de filet de saumon

4 œufs

300 ml de lait

1 1/2 bouquet d'aneth

100 g de beurre

Sel

Poivre

1/2 c.c. de graines de moutarde

Préparation:

1. Faire cuire les pommes de terres avec la peau env. 10 minutes dans de l'eau salée.
2. Couper les filets de saumon sans peau en deux dans le sens de la longueur puis couper des bandes transversales de 0,5 cm.
3. Éplucher les pommes de terre et les couper en fines tranches.
4. Graisser le plat à gratin. Disposer dans le plat une couche de pommes de terre, une couche de filet de saumon et ainsi de suite. Saler les pommes de terre et les saupoudrer de graines de moutarde.
5. Mélanger les œufs et le lait, puis saler et poivrer. Verser le mélange dans le plat à gratin et faire cuire env. 40 minutes à 200 °C (chaleur tournante).
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, éteindre le four et laisser reposer le gratin pendant 10 minutes supplémentaires dans le four. Pendant ce temps, faire fondre le beurre et y incorporer l'aneth en remuant. Servir cette sauce au beurre en accompagnement avec le gratin.

Vážení zákazníci,

v této nové zapékací formě z trojnásobně smaltovaného kovu – o objemu cca 2,2 l – můžete připravovat sladké a slané pokrmy v pečicí troubě, jako jsou např. zapékané a gratinované pokrmy apod., a díky praktickému plastovému víku je v ní také uchovávat. Nebo můžete formu využít jako krabičku na uschování. ve své nové formě můžete péct také koláče nebo chleba.

Aby Vám tento smaltovaný výrobek dlouho dobře sloužil, přečtěte si a bezpodmínečně dodržujte následující pokyny k používání, čištění a péči.

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny k používání

- Před prvním použitím: Odstraňte nálepku a případné zbytky lepidla teplou vodou.
- Tato zapékací forma (bez víka) je vhodná k používání v troubě. Odolává teplotám do +400 °C. Nepoužívejte ji k jinému účelu! Není vhodná k používání v mikrovlnné troubě ani na sporáku!
- **Plastové víko není vhodné k používání v troubě.**
- Zapékací formu před použitím vymažte trochou másla, margarínu nebo jedlého oleje.
- S horkou zapékací formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. Hrozí nebezpečí popálení!
- Horkou zapékací formu stavte vždy na vhodný žáruvzdorný podklad.
- Před vyklopením hotového pokrmu z formy nechte pokrm i formu mírně vychladnout. Během chladnutí se hotový pokrm stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.
- Smaltovaný povrch je odolný proti pořezání a poškrábání, ale při intenzivním používání ostrých nebo špičatých pomůcek (např. nožů) při přípravě pokrmů nebo čištění, může ztratit svůj lesk a v nejhorším případě mohou vzniknout škrábance.
- Budete-li chtít hotový pokrm v zapékací formě uchovávat, nechte formu a obsah vychladnout, dříve než nasadíte plastové víko.



Při uchovávání potravin mějte na mysli, že plastové víko neuzavírá zapékací formu vzduchotěsně.

- 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. Jinak se smaltovaný povrch může poškodit.

Čištění a ošetřování

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte zapékací formu a plastové víko horkou vodou s trochou šetrného prostředku na mytí nádobí.
- Zapékací forma je vhodná do myčky. Doporučujeme však šetrnější ruční mytí. Díky tomu se zachová typický lesk smaltovaného povrchu.
- Plastové víko se hodí i pro čištění v myčce, neumísťujte jej však přímo nad topné tyče.
- K mytí zapékací formy a víka nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté pomůcky, jako např. drátěnky nebo drátěné kartáčky, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částechkami apod. Tím mohou vzniknout škrábance ve formě a víku, a smalt ztratí - podobně jako sklo - svůj 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. Pak je můžete 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 světlém smaltovaném povrchu. Tyto skvrny lze odstranit speciálním čističem na smalt.

Zapékané brambory s lososem

Přísady pro 4 osoby:

800 g brambor

400 g filé z lososa

4 vejce

300 ml mléka

1 1/2 svazku kopru

100 g másla

sůl

pepř

1/2 lžičky hořčičných semínek

Příprava:

1. Brambory vaříme po dobu přibližně 10 minut ve slupce v osolené vodě.
2. Filé z lososa bez kůže rozřízneme podélně napůl a nakrájíme na šířku na proužky široké 0,5 cm.
3. Brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky.
4. Zapékací formu vymažeme. Střídavě do ní ve vrstvách naskládáme brambory a lososa. Brambory posolíme a posypeme hořčičnými semínky.
5. Smícháme dohromady vejčka s mlékem, posolíme je a popepříme. Směs nalijeme do formy a pečeme v horkovzdušné troubě na 200 °C po dobu přibližně 40 minut.
6. Po upečení necháme ještě dalších 10 minut odpočívat ve vypnuté troubě. Mezitím si rozpustíme máslo a vmícháme do něj kopr. Máslovou omáčku podáváme na stole k zapékaným bramborám.

Drodzy Klienci!

Państwa nowa forma do zapiekania z potrójnie emaliowanego metalu ma pojemność ok. 2,2 litra. Można przyrządzać w niej słodkie lub pikantne potrawy z piekarnika, takie jak suflety, zapiekanki itp. oraz przechować je w niej dzięki praktycznej pokrywce z tworzywa sztucznego. Formy można używać też jako puszkę do przechowywania. Oprócz tego w formie do zapiekania można upiec ciasto lub chleb. By móc dłużej cieszyć się tym emaliowanym produktem, należy przeczytać zamieszczone na kolejnych stronach wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz pielęgnacji i ich przestrzegać.

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć etykietę oraz ewentualne pozostałości kleju za pomocą ciepłej wody.
- Forma do zapiekania (bez pokrywki) nadaje się do użytku w piekarniku. Jest odporna na temperatury do +400°C. Należy używać produktu wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem! Formy nie wolno używać w kuchence mikrofalowej ani na płytach kuchennych!
- **Pokrywka z tworzywa sztucznego nie nadaje się do użytku w piekarniku.**
- Przed użyciem natłuścić formę niewielką ilością masła, margaryny lub oleju spożywczego.
- Z gorącą formą należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać łapek do garnków. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!
- Gorącą formę do zapiekania należy zawsze stawiać na odpowiednim, odpornym na wysokie temperatury podłożu.
- Przed wyjęciem gotowego wypieku z formy do zapiekania należy poczekać, aż forma i jej zawartość nieco ostygną. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami formy tworzy się warstwa powietrza.
- Emaliowana powierzchnia jest odporna na zarysowania, jednakże intensywne używanie ostrych lub spiczastych przedmiotów (np. noży) podczas przyrządzania potraw lub czyszczenia może przyczynić się do utraty połysku i w najgorszym przypadku do powstania zadrapań.
- W celu przechowania gotowej potrawy w formie do zapiekania należy przed nałożeniem pokrywki odczekać, aż forma i znajdująca się w niej potrawa ostygną.



Przy umieszczaniu produktów spożywczych w formie należy mieć na uwadze, że pokrywka nie zapewnia hermetycznego zamknięcia formy do zapiekania.

- Należy unikać przegrzewania formy. Nie wolno jej nagrzewać, kiedy jest pusta.
- Nie poddawać formy do zapiekania nagłemu działaniu skrajnych temperatur. Nigdy nie stawiać gorącej formy na zimnym lub mokrym podłożu. W przeciwnym razie emaliowana powłoka może ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć formę do zapiekania oraz pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Forma nadaje się do mycia w zmywarce, zalecamy jednak, by czyścić ją ręcznie, ponieważ jest to delikatniejsze. Dzięki temu nie utraci charakterystycznego połysku emaliowanej powłoki.
- Pokrywka z tworzywa sztucznego nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać jej bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Nie używać do mycia formy oraz pokrywki szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp. Za ich sprawą mogą powstać zarysowania na formie do zapiekania oraz pokrywce, a 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 odczekać, 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.
- Od razu po umyciu należy wysuszyć formę do zapiekania, 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 nierdzewnej, na jasnej emaliowanej powłoce może dojść do powstania czarnych plam. Można je usunąć za pomocą specjalnego środka do czyszczenia emalii.

Zapiekanka z ziemniaków i łososia

Składniki na cztery porcje:

800 g ziemniaków

400 g fileta z łososia

4 jaja

300 ml mleka

1 1/2 pęczku koperku

100 g masła

sól

pieprz

1/2 łyżeczki ziarenek gorczycy

Przyrządzanie:

1. Nieobrane ziemniaki gotować w osolonej wodzie przez ok. 10 minut.
2. Filet z łososia przekroić wzdłuż na pół, a następnie pokroić go w poprzek na paski o szerokości ok. 0,5 cm.
3. Ziemniaki obrać ze skórki i pokroić na cienkie plasterki.
4. Natłuścić formę do zapiekania. Układać na przemian warstwy ziemniaków i łososia. Ziemniaki posolić i posypać ziarenkami gorczycy.
5. Wymieszać jaja i mleko, doprawić solą i pieprzem. Wlać do formy i zapiekać przez ok. 40 minut w piekarniku z termoobiegiem w temperaturze 200°C.
6. Po upływie tego czasu pozostawić zapiekankę na kolejne 10 minut w wyłączonym piekarniku. W tym czasie stopić masło i wymieszać je z koperkiem. Zapiekankę podawać z sosem koperkowym (w oddzielnym naczyniu).

Vážení zákazníci!

Vaša nová zapekacia forma z trojnásobne posmaltovaného kovu – s objemom cca 2,2 l – vám umožní prípravu sladkých či slaných pokrmov v rúre na pečenie, ako sú nákypy, zapekané jedlá atď. a vďaka praktickému plastovému veku ich môžete vo forme aj uschovať. Alebo formu používajte ako úschovnú dózu. V novej zapekacej forme si môžete upiecť aj koláč alebo chlieb.

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

Váš tím Tchibo

Dôležité pokyny na používanie

- Pred prvým použitím: Odstráňte etiketu a prípadné zvyšky lepidla teplou vodou.
- Zapekacia forma (bez veka) je vhodná na používanie v rúre na pečenie. Odoláva teplotám do +400 °C. Nepoužívajte ju na iné účely! Nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre ani na sporáku!
- **Plastové veko nie je vhodné na používanie v rúre na pečenie.**
- Pred použitím vymastite zapekaciu formu trochou masla, margarínu alebo jedlého oleja.
- S horúcou zapekacou formou manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Horúcu zapekaciu formu postavte na vhodný, teplovzdorný podklad.
- Pred vybratím hotového pečiva zo zapekacej formy nechajte pečivo aj formu trochu vychladnúť. Počas tohto času sa upečené cesto stabilizuje a medzi pečivom a formou sa vytvorí vrstva vzduchu.
- Smaltovaná vrstva síce odoláva zárezom a škrabancom, pri intenzívnom používaní ostrého alebo špicatého náčinia (napr. nože) pri príprave jedál alebo pri čistení môže dôjsť k strate lesku a v nepriaznivých prípadoch aj k vzniku škrabancov.
- Ak chcete upečený pokrm v zapekacej forme uschovať, formu aj pokrm nechajte najskôr vychladnúť, skôr než na formu nasadíte plastové veko.



Pri skladovaní potravín zohľadnite, že veko neuzatvorí zapekaciu formu vzduchotesne.

- Zabráňte prehriatiu zapekacej formy. Nesmie sa zohrievať, keď je prázdna.
- Nevystavujte zapekaciu formu extrémnym teplotným zmenám. Nikdy nekladte horúcu formu na studený alebo mokrý podklad. Inak môže dôjsť k poškodeniu smaltovanej vrstvy.

Čistenie a ošetrovanie

- Pred prvým a po každom ďalšom použití umyte zapekaciu formu a plastové veko horúcou vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Zapekacia forma je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ale šetrné ručné umývanie. Takto zachováte typický lesk smaltovaného povrchu.
- Plastové veko je vhodné aj na umývanie v umývačke riadu, neukladajte ho však priamo nad vyhrievacie tyče.
- Na čistenie zapekacej formy a veka 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. Na zapekacej forme a veku môžu vzniknúť škrabance a smaltovaná vrstva stratí svoj prirodzený lesk – podobne ako sklo.
- Hoci škrabance spôsobia stratu lesku smaltovaného povrchu, neobmedzia funkčnosť zapekacej formy. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Zapekaciu formu vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky jedál odstraňujú najlepšie. Pred čistením nechajte zapekaciu formu dostatočne vychladnúť.
- Nepoddajné alebo pripečené zvyšky jedál namočte ešte pred čistením formy. Následne sa budú dať ľahko odstrániť jemnou hubkou alebo kefkou s jemnými, ohybnými štetinami.
- Zapekaciu formu 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.
- Zapekaciu formu skladujte v suchu.
- Pri odieraní o kov, napr. o príbory z ušľachtilej ocele, sa na svetlom smaltovanom povrchu môžu vytvoriť čierne fláky. Na odstránenie týchto flákov použite špeciálny čistiaci prostriedok na smalt.

Zapekané zemiaky s lososom

Prísady pre 4 osoby:

800 g zemiakov

400 g lososového filé

4 vajcia

300 ml mlieka

1 1/2 zväzku kôpru

100 g masla

soľ

korenie

1/2 ČL horčicových semienok

Príprava:

1. Zemiaky so šupkou varte v osolenej vode približne 10 minút.
2. Lososové filé bez kože rozrežte pozdĺžne na polovicu a priečne na 0,5 cm pásiky.
3. Zemiaky ošúpte a nakrájajte na tenké plátky.
4. Vymastite zapekaciu formu. Striedavo navrstvite zemiaky a lososa.
Zemiaky osolte a posypte horčicovými semienkami.
5. Vajíčka a mlieko zmiešajte, dochuťte soľou a korením. Nalejte do zapekacej formy a pečte pri 200 °C v teplovzdušnej rúre približne 40 minút.
6. Po uplynutí doby pečenia nechajte zapekaný pokrm ešte 10 minút odpočívať vo vypnutej rúre. Medzitým rozpustite maslo a vmiešajte doň kôpor.
Maslovú omáčku podávajte k zapekaným zemiakom s lososom.

Kedves Vásárlónk!

Új, háromszorosan zománcozott sütőformájában - kb. 2,2 liter űrtartalommal - édes vagy sós ételeket, például sütőben készült ételeket, csőben sült fogásokat stb. készíthet, és a praktikus műanyag fedélnek köszönhetően tárolhatja is benne. A formát tárolódobozként is használhatja, valamint süteményt és kenyeret is süthet benne.

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

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók a használathoz

- Az első használat előtt: Meleg vízzel távolítsa el a címkét és az esetleges ragasztómaradványokat.
- A sütőforma (a fedél nélkül) a sütőben való használatra alkalmas.
A termék +400 °C-ig hőálló. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
A termék a mikrohullámú sütőben és a tűzhelyen nem használható!
- **A műanyag fedél nem használható a sütőben.**
- Használat előtt kenje ki a sütőformát egy kevés vajjal, margarinnal vagy étolajjal.
- A forró sütőformával óvatosan bányon. Mindig használjon edényfogó ruhát.
Égési sérülések veszélye áll fenn!
- A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- Várja meg, hogy a megsült tészta egy kissé lehűljön, csak ezután vegye ki a sütőformából. Eközben stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg keletkezik a tészta és a sütőforma között.
- A zománcbevonat ugyan védett a vágásokkal és karcokkal szemben, azonban az ételkészítés vagy a tisztítás során éles vagy hegyes eszközök (pl. kések) intenzív használata esetén veszíthet csillogásából és kedvezőtlen esetben megkarcolódhat.
- Ha a kész ételt a sütőformában szeretné tárolni, akkor először várja meg, amíg a sütőforma és annak tartalma lehűl, csak ezután helyezze rá a műanyag fedelet.



Élelmiszerek tárolásakor vegye figyelembe, hogy a sütőforma fedele nem zár légmentesen.

- Kerülje a sütőforma túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.
- Ne tegye ki a formát hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. 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 és a műanyag fedelet forró vízzel és kímélő mosogatószerrel.
- A termék mosogatógépben tisztítható, de mi a kímélőbb kézi tisztítást ajánljuk. Így megőrzi tipikus zománcos csillogását.
- A műanyag fedél mosogatógépben is tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A sütőforma és a fedél tisztításához ne használjon súrolószereket, éles vagy hegyes eszközöket, pl. fém dörzsít, drótkefét, kerámiaszemcsés mosogatószivacsot vagy hasonlót. Ezek megkarcolhatják a sütőformát és a fedelet, így a zománc - mint ahogyan az üveg is - veszít fényességéből.
- A zománccfelszínen keletkező karcok csökkentik ugyan az edény fényét, de a sütőforma funkcióját nem befolyásolják. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A terméket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb az ételmaradék eltávolítása. A tisztítás előtt hagyja a sütőformát 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 száraz helyen tárolja.
- Fémekkel történő súrlódás (pl. rozsdamentes acél evőeszköz) következtében fekete foltok keletkezhetnek a világos zománccfelületen. Ezek a foltok speciális zománc tisztítóval eltávolíthatók.

Csőben sült burgonya lazaccal

Hozzávalók 4 személy számára:

800 g burgonya

400 g lazacfilé

4 tojás

300 ml tej

1 1/2 csokor kapor

100 g vaj

só

bors

1/2 tk. mustármag

Elkészítés:

1. Főzze a burgonyákat a héjukkal kb. 10 percre sós vízben.
2. A lazacfilét a bőre nélkül hosszában vágja ketté, és keresztben darabolja fel 0,5 cm-es csíkokra.
3. Húzza le a burgonyák héját, és vágja fel vékony szeletekre.
4. Zsírozza ki a sütőformát. Felváltva rétegezze egymásra a burgonyát és a lazacot. Sózza meg a burgonyát és szórja meg a mustármaggal.
5. Keverje el a tojásokat a tejjel, sózza és borsozza meg. Öntse a formába, és süsse légkeveréses sütőben 200 °C-on kb. 40 percre.
6. A sütési idő leteltével, hagyja még további 10 percre a kikapcsolt sütőben. Eközben olvassza meg a vajat és keverje bele a kaprot. A vajas mártást az asztalnál tálalja a csőben sült fogáshoz.

Değerli Müşterimiz!

3 katlı emaye metalden yeni fırın kalıbınızda - yakl. 2,2 l doldurma hacmiyle - tatlı veya tuzlu yiyecekler örn. güveç, graten vs. pişirebilir ve pratik plastik kapağı sayesinde kalıbın içinde de muhafaza edebilirsiniz.

Veya kalıbı saklama kabı olarak kullanın. Yeni fırın kabınızda kek veya ekmek de pişirebilirsiniz.

Emaye ürünü uzunca süre kullanılabilmeniz için mutlaka aşağıdaki kullanım, temizlik ve bakım bilgilerine dikkat edin.

Tchibo Ekibiniz

Kullanım için önemli bilgiler

- İlk kullanım öncesi: etiketi ve kalan yapışkan maddeyi ılık suyla çıkarın.
- Kalıp (kapak olmadan) fırında kullanım için uygundur. +400°C'ye kadar dayanıklıdır. Ürünü başka amaçlar için kullanmayın! Mikrodalgada ve ocakta kullanım için uygun değildir!
- **Plastik kapak fırında kullanım için uygun değildir.**
- Kullanımdan önce fırın kalıbını az miktarda tereyağı, margarin veya sıvı yağ ile yağlayın.
- Sıcak olan fırın kalıbını kullanırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın. Yanma tehlikesi söz konusudur!
- Sıcak fırın kalıbı her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Pişmiş yiyecekleri fırın kabından çıkarmadan önce, yiyecekleri ve kalıbı biraz soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Emaye yüzey kesilmeye ve çizilmeye karşı dayanıklı olmasına rağmen yiyecekler hazırlanırken veya temizleme sırasında keskin veya sivri uçlu aletlerin (örn. bıçaklar gibi) kullanılması durumunda parlaklığını kaybedebilir ve en kötü durumda çizilebilir.
- Pişirdiğiniz yiyeceği kalıpta muhafaza etmek isterseniz, plastik kapağı takmadan önce kalıbı ve içeriği soğumaya bırakın.



Yiyecekleri saklarken, kapağın fırın kalıbını sızdırmaz şekilde kapatmadığını dikkate alın.

- Fırın kalıbının aşırı ısınmasını önleyin. Kalıp boşken ısıtılmamalıdır.
- Kalıbı çok sıcaklıklara maruz bırakmayın. Sıcak kalıbı asla soğuk ya da ıslak olabilecek bir altlık üzerine yerleştirmeyin. Aksi takdirde emaye yüzey hasar görebilir.

Temizleme ve bakım

- Kalıbı ve plastik kapağı ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Fırın kalıbı bulaşık makinesinde yıkanabilir, fakat yine de elde yıkanmasını tavsiye ederiz. Bu şekilde emaye üst yüzeyin tipik şekilde parlamasını sağlarsınız.
- Plastik kapak bulaşık makinesinde de yıkanabilir, ancak kapağı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Fırın kalıbını ve kapağını temizlemek için aşındırıcı temizleme maddeleri ve keskin veya sivri yardımcı maddeler, örn. tel süngerler veya fırçalar, parlatma çelik tel, seramik partiküllü temizleme süngeri vb. kullanmayın. Bunlardan dolayı fırın kalıbında ve kapağında çizikler olabilir ve emaye kaplama, cam gibi parlaklığını kaybeder.
- Emaye üst yüzeyin üzerindeki çizikler parlaklığın yitirilmesine neden olur ancak kalıbın fonksiyonu etkilenmez. Bu sınırsız şekilde kullanılmaya devam edilebilirler.
- Fırın kalıbını mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Fırın kalıbını temizlenmeden önce yeterince soğumasını sağlayın.
- Sert veya yanmış yemek artıklarını yıkamadan önce yumuşamasını sağlayın. Bunlar yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek fırçalara sahip yıkama fırçası ile kolayca temizlenir.
- Lekeleri ve kireç artıklarını önlemek için kalıbı yıkadıktan hemen sonra kurulayın. Olası kireç lekeleri sirkeli su ile kolayca temizlenebilir.
- Fırın kalıbını kuru halde saklayın.
- Örneğin paslanmaz çelikten çatal-bıçaktan dolayı metal aşınması oluyorsa açık emaye üst yüzeyde siyah lekeler meydana gelebilir. Bu lekeler özel bir emaye temizleyici ile giderilebilir.

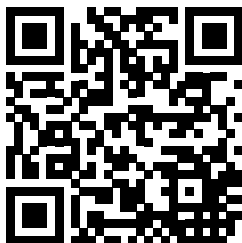
Fırında patatesli somon

4 kiři için malzemeler:

- 800 g patates
- 400 g somon fileto
- 4 yumurta
- 300 ml süt
- 1 1/2 demet dereotu
- 100 g tereyađı
- tuz
- karabiber
- 1/2 TK hardal tohumu

Hazırlanışı:

1. Patatesleri yakl. 10 dk. kabuklarıyla tuzlu suda kaynatın.
2. Somon filetoyu derisi olmadan uzunlamasına ikiye ayırın ve ortasından 0,5 cm'lik řeritler halinde dilimleyin.
3. Patatesleri soyun ve ince dilimler halinde kesin.
4. Fırın kalıbını yađlayın. Deđiřmeli olarak patates ve somon dilimlerini yerleřtirin. Patatesleri tuzlayın ve üzerine hardal tohumlarını serpin.
5. Yumurtaları ve sütü karıřtırın, tuz ve karabiber ekleyin. Kalıba doldurun ve turbo 200 C'de yakl. 40 dk. piřirin.
6. Piřirme sresinden sonra kalıbı ilave 10 dk. boyunca fırını kapatıp içinde bekletin. Bu esnada tereyađını eritin ve dereotunu ekleyin. Tereyađı sosunu masadayken kalıbın üstüne dkebilirsiniz.



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 : 663 629

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