



Aluminiumguss-Kuchenform

Cast aluminium cake tin

**Moule à gâteau en fonte
d'aluminium**

Litá hliníková forma na koláč

**Forma do ciasta wykonana z litego
aluminium**

Forma na koláč z liateho hliníka

Öntött alumínium sütőforma

(de) Produktinformation

(en) Product information

(fr) Fiche produit

(cs) Informace o výrobku

(pl) Informacja o produkcie

(sk) Informácia o výrobku

(hu) Termékismertető

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neue Kuchenform ist aus gegossenem Aluminium mit einer hochwertigen Qualitäts-Antihaftbeschichtung gefertigt. Durch die Antihafbeschichtung lässt sich das fertige Backgut leicht herauslösen und die Kuchenform leichter reinigen.

Damit Sie lange Freude an diesem 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 Kuchenform ist nur für den Gebrauch im Backofen bis +230 °C geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht!
- Gehen Sie mit der heißen Kuchenform vorsichtig um. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**
- Vor dem ersten Gebrauch: Reinigen Sie die Kuchenform mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. **Die Kuchenform ist nicht spülmaschinengeeignet.**
- Fetten Sie die Kuchenform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl.
- Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen und schneiden Sie keine Speisen in der Kuchenform. Sollte das Backgut etwas haften, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.
- Bevor Sie das fertige Backgut aus der Kuchenform herausnehmen, lassen Sie Backgut und Form etwas abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Backgut und Kuchenform entsteht eine Luftschicht.
- Stellen Sie die heiße Kuchenform immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Vermeiden Sie ein Überhitzen der Kuchenform. Sie darf nicht im leeren Zustand erhitzt werden.

Reinigung und Pflege

- 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 in der Kuchenform entstehen. Kratzer in der Oberfläche beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Kuchenform. Diese kann uneingeschränkt weiter verwendet werden.
- Reinigen Sie die Kuchenform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teig- oder Speisereste am besten lösen. Lassen Sie die Kuchenform jedoch 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 Kuchenform gleich nach dem Spülen ab, um Flecken durch natürliche Kalkablagerungen zu vermeiden. Eventuelle Kalkflecken lassen sich mit Essigwasser problemlos entfernen.
- Lagern Sie die Kuchenform trocken.

Nusskuchen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 60 Minuten

Zutaten

200 g Mehl	250 g Haselnüsse, gemahlen
1 Prise Salz	100 g Mandel(n), gemahlen
250 g Butter	1/2 Vanilleschote
200 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
6 Eier	1/2 Pck. Backpulver
250 ml Milch	Außerdem: Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

1. Schneiden Sie die auf Raumtemperatur angewärmte Butter in kleine Stücke.
2. Kratzen Sie das Vanillemark aus der Vanilleschote.
3. Geben Sie die Butterstücke zusammen mit dem Zucker, den Eiern, dem Vanillezucker, dem Vanillemark und dem Salz in eine Rührschüssel und rühren Sie alles mit einem Handmixer schaumig.
4. Rühren Sie nun das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl unter.
5. Geben Sie abschließend die Haselnüsse, die Mandeln und die Milch dazu und heben Sie sie unter.
6. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vor.
7. Fetten Sie die Kuchenform mit Butter ein und bestäuben Sie sie mit Mehl. So lässt sich der Kuchen später besser aus der Form lösen.
8. Geben Sie den Teig in die Kuchenform und backen Sie ihn im vorgeheizten Backofen 60 Minuten lang.

Tipp: Sie können den fertigen Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen oder mit Sahne, Früchten etc. dekorieren. Alternativ können Sie den Kuchen in der Mitte teilen und nach belieben füllen.

Dear Customer

Your new cake tin is made of cast aluminium and has a high-quality, non-stick coating. The non-stick coating makes the cake easy to remove and the cake tin easier to clean.

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

We hope you enjoy using this product!

Your Tchibo Team

Important information for use

- The cake tin is only suitable for use in the oven at max. +230 °C. Only use it for its intended purpose!
- Take care when handling the hot cake tin. Always use oven gloves. **There is a risk of burns!**
- Prior to first use: Clean the cake tin with hot water and a little washing-up liquid. Dry it immediately after washing to prevent stains. **The cake tin is not dishwasher-safe.**
- Grease the cake tin with a little butter or margarine before use. If necessary, also dust it with flour.
- To protect the coating, do not use any sharp or pointed objects while baking or cleaning and do not cut food in the cake tin. If the cake does stick to the tin, use a rubber spatula or similar implement to loosen it.
- Allow the cake and the tin to cool down a little before removing the cake. This allows the baked dough to stabilise and a layer of air to develop between the cake tin and the cake.
- Always place the cake tin on a suitable heat-resistant surface when it is hot.
- Avoid overheating the cake tin. It must not be heated up while empty.

Cleaning and care

- 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. This may cause scratches in the cake tin. However, scratches in the surface do not impact the function of the cake tin. You can continue to use it normally.
- If possible, clean the cake tin immediately after use while the leftover dough or food is still easy to remove. Let the cake tin 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 cake tin immediately after washing it to avoid stains caused by natural calcification. Any calcification stains can be very easily removed with a diluted vinegar solution.
- Store the cake tin in a dry place.

Nut cake

Preparation time: 15 minutes

Baking time: 60 minutes

Ingredients

200 g flour	250 g ground hazelnuts
1 pinch salt	100 g ground almonds
250 g butter	1/2 vanilla pod
200 g sugar	1 sachet vanilla sugar or a few drops vanilla extract
6 eggs	1/2 sachet baking powder
250 ml milk	

You will also need:

Butter and flour for the tin

Preparation

1. Cut the butter (warmed to room temperature) into small pieces.
2. Scrape the seeds from the vanilla pod.
3. Combine the pieces of butter with the sugar, eggs, vanilla sugar, vanilla seeds and salt in a mixing bowl and beat everything with a hand mixer until fluffy.
4. Now stir in the sifted flour mixed with the baking powder.
5. Finally, add the hazelnuts, almonds and milk, and fold them into the mixture.
6. Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 160 °C).
7. Grease the cake tin with butter and dust with flour. This will make it easier to remove the cake from the tin after baking.
8. Pour the batter into the cake tin and bake in the preheated oven for 60 minutes.

Tip: Before serving, you can sprinkle the finished cake with icing sugar or decorate it with cream, fruits, etc. Alternatively, you can split the cake in half and fill it as desired.

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau moule à gâteau est fabriqué en aluminium fondu et doté d'un revêtement antiadhésif de haute qualité. Le revêtement antiadhésif permet de démouler facilement le gâteau et de nettoyer plus facilement le moule à gâteau.

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

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article. Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Conseils d'utilisation importants

- Ce moule à gâteau est conçu pour une cuisson au four à des températures ne dépassant pas +230 °C. Ne l'utilisez pas pour un autre usage que celui auquel il est destiné!
- Manipulez le moule avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez toujours des maniques. **Il y a risque de brûlure!**
- Avant la première utilisation: nettoyez le moule à gâteau avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. Essuyez-le immédiatement pour éviter les taches. **Le moule à gâteau ne va pas au lave-vaisselle.**
- Avant d'utiliser le moule à gâteau, graissez-le avec un peu de beurre ou de margarine. Le cas échéant, saupoudrez-le également de farine.
- Afin de ne pas endommager le revêtement, n'utilisez aucun objet coupant ou pointu lors de la cuisson ou du nettoyage, et ne coupez aucun aliment à même le moule à gâteau. Si le gâteau attache au moule, aidez-vous d'une spatule à pâte en caoutchouc ou d'un objet similaire pour le détacher.
- Avant de démouler le plat, laissez le moule et son contenu refroidir quelques minutes. La pâte cuite pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre le pain et le moule à gâteau.
- Posez toujours le moule à gâteau chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Évitez toute surchauffe du moule à gâteau. Ne le faites jamais chauffer à vide.

Nettoyage et entretien

- Pour le nettoyage, 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 moule à gâteau. Les rayures sur la surface n'affectent toutefois pas le fonctionnement du moule à gâteau. Celui-ci peut continuer à être utilisé normalement.
- Nettoyez le moule à gâteau de préférence juste après l'avoir utilisé, les restes de pâte ou de nourriture seront plus faciles à détacher. Laissez le moule à gâteau 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 moule à gâteau juste après l'avoir lavé afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez le moule à gâteau au sec.

Gâteau aux noix

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 60 minutes

Ingrédients

200 g de farine
1 pincée de sel
250 g de beurre
200 g de sucre
6 œufs
250 ml de lait

250 g noisettes en poudre
100 g d'amandes en poudre
1/2 gousse de vanille
1 sachet de sucre vanillé
1/2 sachet de levure chimique

Et aussi:

beurre et farine pour le moule

Préparation

1. Coupez en petits morceaux le beurre réchauffé à température ambiante.
2. Grattez la pulpe de la gousse de vanille.
3. Mettez les morceaux de beurre dans un bol avec le sucre, les œufs, le sucre vanillé, la pulpe de vanille et le sel et battez le tout à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une mousse.
4. Incorporez ensuite la farine mélangée à la levure chimique et tamisée.
5. Ajoutez enfin les noisettes, les amandes et le lait et incorporez le tout.
6. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C);
7. Graissez le moule à gâteau avec du beurre et saupoudrez-le de farine.
Ainsi, le gâteau sera plus facile à démouler par la suite.
8. Versez la pâte dans le moule à gâteau et faites cuire dans le four préchauffé pendant 60 minutes.

Conseil: Vous pouvez saupoudrer le gâteau cuit de sucre glace avant de le servir ou le décorer avec de la crème, des fruits, etc. Vous pouvez aussi couper le gâteau en deux dans l'épaisseur et le fourrer selon vos envies.

Vážení zákazníci,

Vaše nová forma na koláč je vyrobena zlitého hliníku s vysoce kvalitním nepřilnavým povrchem. Díky nepřilnavé povrchové úpravě se hotové pečivo snadno vyjímá a forma na koláč se lépe čistí.

Aby Vám tento výrobek dlouho sloužil k Vaší spokojenosti, přečtěte si a bezpodmínečně dodržujte následující pokyny k jeho používání, čištění a ošetřování.

Přejeme Vám s tímto výrobkem hodně radosti a ať se Vám vše podaří!

Váš tým Tchibo

Důležité pokyny k používání

- Forma na koláč je vhodná pouze k používání v pečicí troubě do +230 °C. Nepoužívejte ji k jinému účelu!
- S horkou formou zacházejte opatrně. Vždy používejte kuchyňské chňapky. **Jinak hrozí nebezpečí popálení!**
- Před prvním použitím: Formu umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom ji hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny.
Forma není vhodná k mytí v myčce.
- Před použitím vymažte formu trochou másla nebo margarínu. Pak ji ještě případně vysypte moukou.
- K ochraně povrstvení nepoužívejte při pečení a čištění ostré nebo špičaté předměty a žádné pokrmy nekrájejte přímo ve formě. Pokud by se hotové pečivo nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.
- Před vyklopením hotového pečiva z formy nechte pečivo i formu mírně vychladnout. Během chladnutí se upečené těsto stabilizuje a mezi ním a formou se vytvoří vzduchová vrstva.
- Horkou formu pokládejte vždy na vhodnou podložku odolnou vůči teplotě.
- Vyvarujte se přehřívání formy. Zapékací forma se nesmí zahřívat, pokud je prázdná.

Čištění a ošetřování

- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté nástroje, jako jsou drátěné houbičky nebo kartáče, ocelová vlna, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod. Mohlo by dojít k poškrábání formy. Škrábance na povrchu však nemají vliv na funkci formy na koláč. Formu můžete i v takovém případě používat dále bez omezení.
- Pečicí formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta a jídel dají nejlépe odstranit. Než začnete formu umývat, nechte ji dostatečně vychladnout.
- Odolné nebo připálené zbytky jídla nechte před čištěním odmočit. Pak je můžete snadno odstranit měkkou houbičkou nebo kartáčkem na nádobí s měkkými pružnými štětinami.
- Formu ihned po umytí utřete, abyste zabránili tvorbě skvrn působením přírodních vápenných usazenin. Případné vápenné skvrny můžete snadno odstranit octovou vodou.
- Formu uložte na suché místo.

Ořechový koláč

Doba přípravy: 15 minut

Doba pečení: 60 minut

Přísady

200 g mouky

1 špetka soli

250 g másla

200 g cukru

6 vajec

250 ml mléka

250 g mletých lískových ořechů

100 g mletých mandlí

1/2 vanilkového lusu

1 bal. vanilkového cukru

1/2 bal. kypřicího prášku

Dále budeme ještě potřebovat:

máslo a mouku pro vysypání formy

Příprava

1. Máslo zahřáté na pokojovou teplotu nakrájejte na malé kousky.
2. Vyškrabte dužinu z vanilkového lusu.
3. Kousky másla s cukrem, vejci, vanilkovým cukrem, vanilkovou dužinou a solí vložte do mísy a ručním mixérem vyšlehejte do pěny.
4. Nyní přimíchejte kypřicí prášek a prosátou mouku.
5. Nakonec přidejte lískové ořechy, mandle a mléko a promíchejte.
6. Troubu předehřejte na 180 °C (horní/spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 160 °C).
7. Koláčovou formu vymažte máslem a vysypte moukou. Koláč tak později půjde z formy lépe vyklopit.
8. Vložte těsto do koláčové formy a pečte ho v předehřáté troubě 60 minut.

Tip: Hotový koláč můžete před servírováním posypat práškovým cukrem nebo ozdobit šlehačkou, ovocem apod. Alternativně můžete koláč rozpůlit a potřít libovolnou náplní.

Drodzy Klienci!

Państwa nowa forma do ciasta wykonana jest z litego aluminium i pokryta jest wysokogatunkową powłoką antyadhezyjną. Powłoka antyadhezyjna ułatwia wyjmowanie gotowego wypieku z formy i dzięki niej forma jest łatwiejsza w czyszczeniu.

Aby móc cieszyć się tym produktem przez długi czas, należy przeczytać instrukcje dotyczące używania, czyszczenia i konserwacji oraz postępować zgodnie z nimi.

Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania tego produktu i wielu smacznych potraw!

Zespół Tchibo

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania

- Forma do ciasta nadaje się wyłącznie do użytku w piekarniku w maksymalnej temperaturze +230°C. Nie wolno używać jej w sposób niezgodny z przeznaczeniem!
- Z gorącą formą do ciasta należy obchodzić się ostrożnie. Zawsze używać rękawic kuchennych. **Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!**
- Przed pierwszym użyciem należy umyć formę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie od razu osuszyć formę, aby uniknąć powstawania plam. **Forma do ciasta nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.**
- Przed użyciem należy wysmarować formę do ciasta niewielką ilością masła lub margaryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką.
- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów i nie kroić w formie żadnych potraw. Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.
- Przed wyjęciem gotowego wypieku z formy do ciasta należy odczekać, aż forma i jej zawartość nieco ostygną. W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między wypiekiem a ściankami formy tworzy się warstwa powietrza.
- Gorącą formę do ciasta należy stawiać wyłącznie na przystosowanej do tego podkładce odpornej na wysokie temperatury.
- Należy unikać przegrzewania formy do ciasta. Nie wolno jej nagrzewać, kiedy jest pusta.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Nie używać do mycia 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 ciasta. Zarysowania nie wpływają jednak negatywnie na funkcjonalność formy. Można jej w dalszym ciągu używać tak samo jak wcześniej.
- W miarę możliwości należy umyć formę do ciasta bezpośrednio po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Przed przystąpieniem do czyszczenia 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 do ciasta 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.
- Przechowywać formę do ciasta w suchym miejscu.

Ciasto orzechowe

Czas przygotowania: 15 minut

Czas pieczenia: 60 minut

Składniki

200 g mąki	250 g orzechów laskowych, mielonych
szczypta soli	100 g migdałów, mielonych
250 g masła	1/2 laski wanilii
200 g cukru	1 opakowanie cukru waniliowego
6 jaj	1/2 opakowania proszku do pieczenia
250 ml mleka	

Dodatkowo:

masło i mąka do natłuszczenia i posypania formy

Sposób przyrządzania

1. Ogrzane do temperatury pokojowej masło pokroić na małe kawałki.
2. Wyskrobać miąższ z laski wanilii.
3. Umieścić w misie kawałki masła razem z cukrem, jajkami, cukrem waniliowym, miąższem z wanilii i solą, a następnie zmiksować wszystkie składniki mikserem ręcznym do uzyskania puszystej masy.
4. Teraz dodać i wymieszać przesianą z proszkiem do pieczenia mąkę.
5. Następnie dodać orzechy laskowe, migdały oraz mleko i wymieszać wszystkie składniki.
6. Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 160°C).
7. Formę do ciasta natłuścić masłem i posypać mąką. Dzięki temu można będzie później łatwiej wyjąć gotowe ciasto z formy.
8. Wlać ciasto do formy i piec je w nagrzanym piekarniku przez 60 minut.

Rada: Gotowe ciasto można przed podaniem posypać cukrem pudrem lub udekorować kremem, owocami itp. Ewentualnie można przekroić ciasto na pół i nadziać je wedle uznania.

Vážení zákazníci,

vaša nová forma na koláč je vyrobená z liateho hliníka s kvalitným nepríľnavým povrchom. Vďaka nepríľnavému povrchu sa hotové pečivo ľahko vyberá a forma na koláč sa ľahšie čistí.

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

Želáme vám veľa radosti a úspechov pri pečení s týmto výrobkom!

Váš tím Tchibo

Dôležité upozornenia na používanie

- Forma na koláč je vhodná iba na použitie v rúre na pečenie pri teplote do +230 °C. Nepoužívajte ju na iné účely!
- S horúcou formou na koláč manipulujte opatrne. V každom prípade použite chňapky. **Hrozí nebezpečenstvo popálenia!**
- Pred prvým použitím: Formu na koláč vyčistite horúcou vodou s trochou čistiacего prostriedku na riad. Následne ju ihneď osušte, aby sa nevytvorili fláky.
Forma na koláč nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.
- Pred použitím vymastite formu na koláč trochou masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne posypte múkou.
- Na ochranu nepríľnavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré ani špicaté predmety a tiež vo forme nekrájajte žiadne potraviny. Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite stierku na cesto s gumeným okrajom a pod.
- Pred vyberaním hotového pokrmu z formy nechajte formu aj koláč trochu vychladnúť. Za tento čas sa upečené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Horúcu formu na koláč položte vždy na vhodnú teplovzdornú podložku.
- Zabráňte prehriatiu formy. Nesmie sa zohrievať v prázdnom stave.

Čistenie a ošetrovanie

- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôcky, ako napr. drôtené špongie alebo kefy, oceľovú vlnu, čistiace špongie s keramickými časticami a pod. Môže to spôsobiť poškriabanie formy na koláč. Škrabance na povrchu však nemajú vplyv na funkciu formy. Môžete ju naďalej používať bez obmedzení.
- Formu na koláč vyčistíte podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta alebo pokrmov odstraňujú najlepšie. Pred čistením však nechajte formu vychladnúť.
- Pred čistením nechajte nepoddajné alebo pripečené zvyšky jedla odmočiť. Následne sa budú dať ľahko odstrániť mäkkou hubkou alebo kefkou s mäkkými, pružnými štetinami.
- Formu na koláč 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.
- Formu na koláč uskladnite v suchu.

Orechový koláč

Doba prípravy: 15 minút

Doba pečenia: 60 minút

Prísady

200 g múky	250 g mletých lieskových orechov
1 štipka soli	100 g mletých mandlí
250 g masla	1/2 vanilkového struku
200 g cukru	1 bal. vanilkového cukru
6 vajec	1/2 bal. kypriaceho prášku do pečiva
250 ml mlieka	Okrem toho: maslo a múka do formy

Príprava

1. Maslo zohriate na izbovú teplotu nakrájajte na malé kúsky.
2. Z vanilkového struku vyškrabte dreň.
3. Kúsky masla vložte do misy s cukrom, vajcami, vanilkovým cukrom, vanilkovou dužinou a soľou a ručným mixérom všetko vyšľahajte do penista.
4. Teraz vmiešajte preosiatu múku zmiešanú s kypriacim práškom do pečiva.
5. Nakoniec pridajte lieskové oriešky, mandle a mlieko a vmiešajte ich do cesta.
6. Rúru predhrejte na 180 °C (horný/spodný ohrev; teplovzdušná rúra: 160 °C).
7. Formu na koláč vymažte maslom a vysypte múkou. Neskôr sa tak koláč ľahšie vyberie z formy.
8. Cesto vylejte do formy na koláč a pečte vo vyhriatej rúre 60 minút.

Tip: Hotový koláč môžete pred podávaním posypať práškovým cukrom alebo ozdobiť šľahačkou, ovocím atď. Prípadne môžete koláč v strede predeliť a naplniť ho podľa želania.

Kedves Vásárlónk!

Új sütőformája öntött alumíniumból készült és kiváló minőségű tapadásmentes bevonattal van ellátva. A tapadásmentes bevonatnak köszönhetően a kész sütemény könnyen kivehető, és a forma pedig könnyebben tisztítható.

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

Kívánjuk, hogy használja örömmel és sikerrel a terméket!

A Tchibo csapata

Fontos tudnivalók a használatához

- A sütőforma kizárólag sütőben használható legfeljebb +230 °C-ig. Ne használja rendeltetésétől eltérő célra!
- A forró sütőformával óvatosan bánjon. Mindig használjon edényfogó ruhát.

Égési sérülések veszélye áll fenn!

- Az első használat előtt: Tisztítsa meg a sütőformát forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje szárazra, így nem lesz foltos.

A sütőforma nem tisztítható a mosogatógépben.

- A használat előtt kenje ki a sütőformát egy kevés vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztezze is ki.
- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz, továbbá ne vágja fel a tésztát a sütőformában. Amennyiben a tészta leragadna, az eltávolításához gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.
- Mielőtt kivenné a kész süteményt a sütőformából, hagyja kissé kihűlni a megsült tésztát és a formát. Ez idő alatt stabilizálódik a megsült tészta, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátételre helyezze.
- Kerülje a sütőforma túlhevítését. Üresen nem szabad felhevíteni.

Tisztítás és ápolás

- A tisztításhoz ne használjon súroló hatású tisztítószereket és éles vagy hegyes eszközöket, például drótszivacsot vagy -kefét, acéldörzsit, kerámiaszemcsés tisztítószivacsot stb. Ezek karcolásokat okozhatnak a sütőformán. A felületen lévő karcolások azonban nem befolyásolják a forma funkcióját. Továbbra is korlátozás nélkül használhatja.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékok 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.

Mogyorós sütemény

Előkészítés: 15 perc

Sütés: 60 perc

Hozzávalók

200 g liszt	250 g mogyoró, darált
1 csipet só	100 g mandula, darált
250 g vaj	1/2 vaníliarúd
200 g cukor	1 cs. vaníliás cukor
6 tojás	1/2 cs. sütőpor
250 ml tej	Ezen kívül: vaj és liszt a formához

Elkészítés

1. Vágja fel a szobahőmérsékletűre melegedett vajat apró darabokra.
2. Kaparja ki a vaníliarúdból a vaníliapépet.
3. Tegye egy keverőtálba a vajdarabokat a cukorral, a tojásokkal, a vaníliás cukorral, a vaníliapéppel és a sóval, majd kézi mixerrel keverje habosra.
4. Most keverje bele a sütőporral elkevert, átszitált lisztet.
5. Végül adja hozzá a mogyorót, a mandulát és a tejet, majd keverje hozzá.
6. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses sütő: 160 °C).
7. Vajazza és lisztezze ki a sütőformát. Így később könnyebb lesz kivenni a süteményt a formából.
8. Tegye a tésztát a sütőformába, és süsse előmelegített sütőben 60 percig.

Tipp: A kész süteményt a tálalás előtt megszórhatja porcukorral vagy díszítheti tejszínhabbal, gyümölccsel stb. A süteményt esetleg középen elvághatja és tetszés szerint megtöltheti.

Artikelnummer | Product number | Référéce
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku
Cikkszám : 656 041

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