

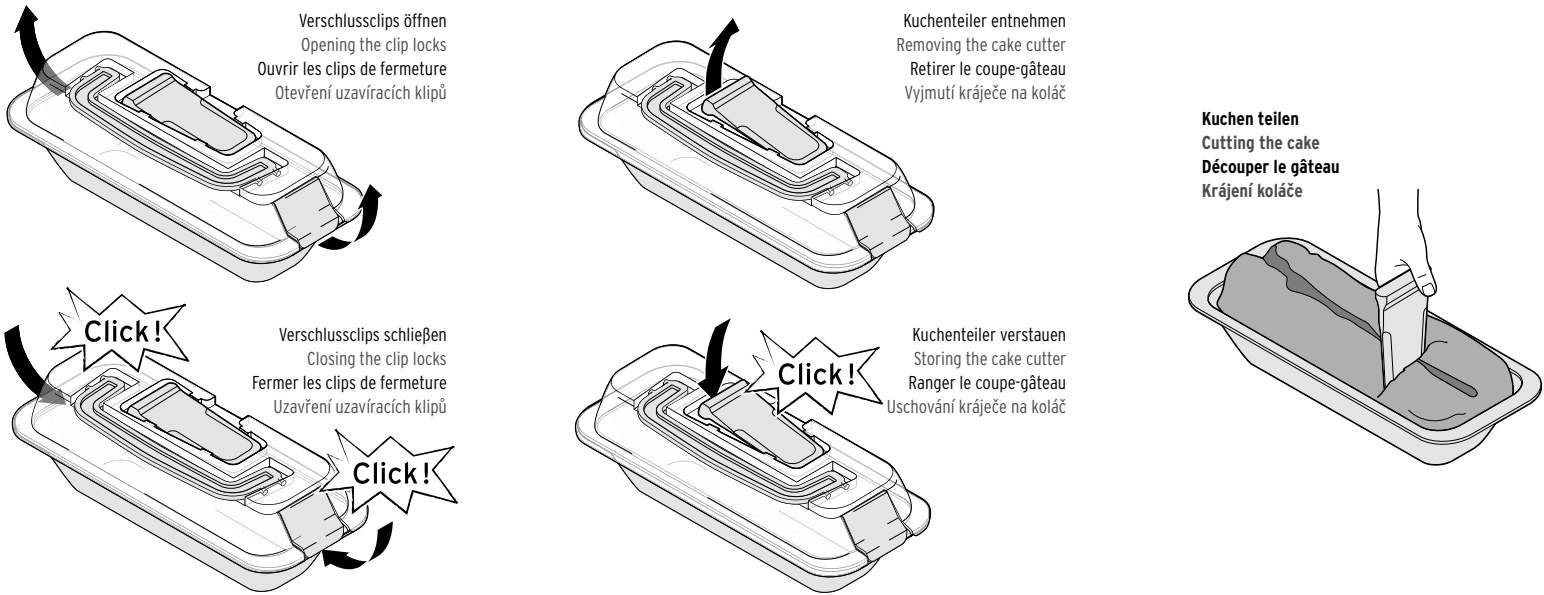


Kastenbackform mit Transportdeckel

Loaf tin with carry cover

Moule rectangulaire avec couvercle de transport

Hranatá forma na pečení s víkem na přenášení



Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku : 654 486

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody

de Produktinformation

Die Antihafbeschichtung

Die Backform ist mit einer Antihafbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. **Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Kunststoff-Kuchenschneider, um den Kuchen direkt in der Form zu teilen.**
- Sollte das Backgut einmal etwas haften, nehmen Sie den Kuchenschneider, einen Teig-schaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie alle Teile mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Der Kuchenschneider kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Gebrauch

- **Vorsicht beim Herausziehen der heißen Backform aus dem Ofen. Verwenden Sie in jedem Fall Topflappen!** Stellen Sie die heiße Backform auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▷ Fetten Sie die Backform vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Sie können auch Backpapier verwenden.
- ▷ Bevor Sie den Kuchen aus der Form herausnehmen, lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen (mindestens 10 Minuten). In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen Kuchen und Backform entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Sie können den Kuchen auch in der Form lassen und mit dem mitgelieferten Kunststoff-Kuchenschneider direkt in der Backform in Stücke teilen.

Reinigen

- ▷ 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.
- ▷ Reinigen Sie die Backform möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Backform jedoch vor dem Reinigen ausreichend abkühlen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste mit weichen, flexiblen Borsten leicht entfernen.
- ▷ Trocknen Sie die Backform, den Transportdeckel sowie den Kuchenschneider gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie alle Teile trocken.
- Der Kuchenschneider kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, die Backform und der Transportdeckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Der Transportdeckel

- **Stellen Sie die Backform nie mit dem Transportdeckel in den heißen Ofen!** Auch der Kunststoff-Kuchenschneider darf nicht im heißen Ofen verwendet werden.
- ▷ Lassen Sie Kuchen und Backform abkühlen, bevor Sie den Transportdeckel auf die Form setzen.
- ▷ Bevor Sie die Backform am Griff anheben, kontrollieren Sie, ob der Transportdeckel fest auf der Form sitzt. Die Verschlussclips müssen hör- und spürbar einrasten.
- ▷ Bewahren Sie den Kuchenschneider bei Nichtgebrauch immer in der dafür vorgesehenen Aufnahme am Transportdeckel auf. So haben Sie ihn immer sofort zur Hand. Der Kuchenschneider muss hör- und spürbar in der Aufnahme einrasten.

Non-stick coating

The baking tin has a non-stick coating, which enables you to easily remove the cake. You will also notice how easy it is to clean.

- To protect the special coating, do not use any sharp or pointed objects while baking or cleaning the baking tin. **If you cut your cake while it is still in the tin, be sure to use only the plastic cake cutter provided for this.**
- If your finished cake should nevertheless stick, use the cake cutter, a rubber spatula or similar utensil to loosen it.

Prior to first use

- ▷ Clean all parts with hot water and a little washing-up liquid. Dry them immediately afterwards so no stains can form. The cake cutter can also be cleaned in the dishwasher; the baking tin and carry cover are not dishwasher-safe.

Use

- **Be careful when removing the hot baking tin from the oven. Always use oven gloves!** Place the hot tin on a heat-resistant surface.
- ▷ Grease the tin with a little butter or margarine before using it. If necessary, dust it with flour. You could also use baking parchment.
- ▷ Allow the cake and baking tin to cool (for at least 10 minutes) before removing the cake from the tin. During this time the baked cake will stabilise and a layer of air will develop between the baking tin and the cake.
- ▷ You can cut the cake into pieces while it is still in the baking tin using the plastic cake cutter provided.

Cleaning

- ▷ Do not use any caustic agents or sharp or pointed objects (e.g. wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar) for cleaning.
- ▷ Clean the baking tin as soon as possible after use while any leftover cake batter is easier to remove. However, always allow the baking tin to cool sufficiently before cleaning it. Hardened batter remnants stuck to the tin can be easily removed with a soft sponge or a washing-up brush with soft, flexible bristles.
- ▷ Dry the tin, carry cover and cake cutter immediately after cleaning and store all parts in a dry location.
- The cake cutter can also be cleaned in the dishwasher; the baking tin and carry cover are not dishwasher-safe.

The carry cover

- **Never place the tin in the hot oven with the carry cover on!** The plastic cake cutter, too, must not be used in the hot oven.
- ▷ Allow the cake and tin to cool completely before putting on the carry cover.
- ▷ Before lifting the baking tin by the handles, make sure that the carry cover is firmly fitted onto the tin. You must feel and hear the clip locks click into place.
- ▷ When the cake cutter is not in use, always store it in the holder provided on the carry cover. This way, it is always immediately at hand. You must hear and feel the cake cutter click into the holder.

Kuchenteiler entnehmen
Removing the cake cutter
Retirer le coupe-gâteau
Vyjmutí kráječe na koláč

Kuchenteiler verstauen
Storing the cake cutter
Ranger le coupe-gâteau
Uchováání kráječe na koláč

Le revêtement antiadhésif

Le moule est équipé d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement votre préparation après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus simple.

- Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour la cuisson ou pour nettoyer le moule. **Utilisez uniquement le coupe-gâteau en plastique fourni pour découper le gâteau directement dans le moule.**
- S'il arrive que le gâteau attache au moule, utilisez le coupe-gâteau, une spatule à pâte en caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez toutes les pièces à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Essuyez-les sans attendre pour éviter que des traces n'apparaissent. Le coupe-gâteau peut aussi être nettoyé au lave-vaisselle, le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Utilisation

- **Faites attention en sortant le moule chaud du four. Utilisez toujours des maniques!** Déposez le moule chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- ▷ Enduisez le moule d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine ou bien utilisez du papier sulfurisé.
- ▷ Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir le moule et le gâteau (au moins 10 minutes). La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.
- ▷ Vous pouvez aussi laisser le gâteau dans le moule et découper des parts directement dans le moule à l'aide du coupe-gâteau en plastique.

Nettoyage

- ▷ 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.
- ▷ Nettoyez si possible le moule directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte. Laissez toutefois le moule suffisamment refroidir avant de le nettoyer. Les restes de pâte tenaces s'enlèvent facilement avec une éponge douce ou une brosse à vaisselle dotée de poils doux et flexibles.
- ▷ Essuyez le moule, le couvercle de transport et le coupe-gâteau juste après les avoir lavés et rangez toutes les pièces dans un endroit sec.
- Le coupe-gâteau peut aussi être nettoyé au lave-vaisselle, le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Le couvercle de transport

- **Ne mettez jamais le moule avec son couvercle de transport au four chaud!** Le coupe-gâteau en plastique ne doit pas non plus être utilisé dans le four chaud.
- ▷ Laissez refroidir le gâteau et le moule avant de poser le couvercle de transport sur le moule.
- ▷ Avant de soulever le moule par la poignée, vérifiez que son couvercle est bien mis en place. Il vous faut en insérant le couvercle entendre et ressentir des clips de fermeture.
- ▷ Si vous ne l'utilisez pas, rangez toujours le coupe-gâteau dans le logement prévu à cet effet sur le couvercle de transport. Vous l'aurez ainsi toujours tout de suite à portée de main. Vous devez entendre et sentir le coupe-gâteau s'encastrer dans son logement.

cs Informace o výrobku

Nepřilnavá vrstva

Forma je opatřena nepřilnavou vrstvou, aby se hotový koláč dal lehce vyjmout. Další předností je snazší čištění.

- Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při pečení a čištění ostré ani špičaté předměty. **Ke krájení koláče přímo ve formě používejte výhradně přiložený plastový kráječ.**
- Pokud by se pečivo někdy nedalo lehce vyjmout, vezměte si na pomoc plastový kráječ, gumovou stěrku apod.

Před prvním použitím

- ▷ Všechny díly umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom vše hned utřete, aby se na povrchu nevytvořily skvrny. Kráječ lze mýt v myčce nádobí, forma na pečení a víko na přenášení nejsou vhodné do myčky.

Použití

- **Pozor při vytahování horké formy na pečení z trouby. Vždy používejte kuchyňské chňapky!** Horkou formu na pečení pokládejte jen na podklad odolný proti teplotě.
- ▷ Formu před použitím vymažte trochou másla nebo margarínu. Pak ji případně ještě vysypte moukou. Můžete používat také papír na pečení.
- ▷ Než koláč vyjmete z formy, nechte koláč i formu na pečení vychladnout (min. 10 minut). Během této doby se upečené těsto ustálí a mezi koláčem a formou vznikne vzduchová vrstva.
- ▷ Koláč můžete také ponechat ve formě a nakrájet ho pomocí přiloženého plastového kráječe přímo ve formě.

Čištění

- ▷ Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré nebo špičaté nástroje, jako jsou drátěné houbičky nebo kartáče, ocelová vlna, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod.
- ▷ Formu pokud možno umyjte ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Nechte ale formu před čištěním dostatečně vychladnout. Úporné zbytky těsta lze snadno odstranit měkkou houbičkou na nádobí nebo kartáčkem s měkkými flexibilními štětinami.
- ▷ Po umytí formu, víko na přenášení a kráječ hned utřete a vše uložte na suché místo.
- Kráječ lze mýt také v myčce nádobí. Forma na pečení a víko na přenášení nejsou vhodné do myčky.

Víko na přenášení

- **Formu nikdy nevkládějte s přepravním víkem do horké trouby!** Také plastový kráječ se nesmí používat v horké troubě
- ▷ Koláč a formu nechte ochladit, dříve než na formu nasadíte přepravní víko.
- ▷ Než budete formu na pečení nadzvedávat za rukojeti, zkontrolujte, jestli na ní víko pevně sedí. Uzavírací klipy musí slyšitelně a citelně zaskočit.
- ▷ Plastový kráječ uchovávejte při nepoužívání vždy v na to určeném vyjmutí na víku. Tak jej budete mít vždy po ruce. Kráječ musí do víka slyšitelně a citelně zaskočit.

Zitronenkuchen

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 18 Kuchenstücke)

Für den Teig:	zum Beträufeln des Kuchens:
250 g weiche Butter	100 g Puderzucker
5 Eier	100 ml frisch gepresster Zitronensaft
2 TL Backpulver	
250 g Zucker	
250 g Mehl	
1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone	

Außerdem:

Fett für die Form

30 Min. Zubereitung | 60 Min. Backen

Pro Stück ca. 255 kcal, 3 g Eiweiß, 13 g Fett, 30 g Kohlenhydrate

Zubereitung

- Die Form einfetten. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 160 °C (Umluft) vorheizen.
- Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander gründlich unterrühren, die Zitronenschale dazugeben.
- Mehl und Backpulver mischen, dann unterrühren.
- Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
Im Ofen (mittlere Schiene) ca. 60 Min. backen, dann kurz abkühlen lassen.
- Den Kuchen aus der Form stürzen. Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit der Zitronensaft-Mischung beträufeln.

Eierguss-Gratin

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 4 Portionen)

300 g Farfalle	3 Eier (Größe M)
Salz	Pfeffer
250 g Zucchini	2 TL getrockneter Oregano
2 Fleischtomaten	1 Dose Gemüsemais (340 g), abgetropft
125 g Sahne	100 g Käse, geraspelt
1/8 l Milch	

Außerdem:

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung: 20 Min. | Backen: ca. 20 Min.

Pro Portion ca. 675 kcal

Zubereitung

- Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen.
Inzwischen die Zucchini waschen, putzen und in dünne Streifen hobeln.
Tomaten waschen und ohne Stielansätze in schmale Spalten schneiden.
- Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft: 160 °C) vorheizen.
Die Form einfetten, mit Bröseln austreuen.
- Sahne, Milch und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
Nudeln und Mais mit dem Guss mischen und in die Form geben.
Zucchini und Tomaten darauf verteilen.
Mit dem Käse bestreuen und im Ofen (mittlere Schiene) ca. 20 Min. backen.

Rezepte:
Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten

Lemon cake

Ingredients for 1 loaf tin (approx. 18 pieces of cake)

For the cake batter:	To sprinkle over the cake:
250 g soft butter	100 g icing sugar
5 eggs	100 ml freshly squeezed lemon juice
2 tsp baking powder	
250 g sugar	
250 g flour	
1 tsp grated zest of an organic lemon	

Plus:

Butter or margarine to grease the tin

30 min. preparation | 60 min. baking

Each piece contains approx. 255 kcal, 3 g protein, 13 g fat, 30 g carbohydrates

Preparation

- Grease the tin. Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat) or 160 °C (fan-heat).
- Cream the butter and sugar in a mixing bowl. Add the eggs one by one, mixing thoroughly. Then add the lemon zest.
- Combine the flour and baking powder; stir into the batter.
- Pour the cake batter into the tin and smooth the top. Bake the cake in the oven (middle rack) for approx. 60 min. and allow it to cool briefly.
- Turn the cake out of the tin. Mix the lemon juice and icing sugar. Prick the cake several times with a wooden skewer and sprinkle the lemon juice mixture over the top.

Egg gratin

For 1 loaf tin (approx. 4 servings)

300 g farfalle	3 eggs (size M)
Salt	Pepper
250 g courgette	2 tsp dried oregano
2 beef tomatoes	1 tin sweetcorn (340 g), drained
125 g cream	100 g cheese, grated
1/8 l milk	

Plus:

Grease and breadcrumbs for the cake tin

Preparation: 20 min | Baking: approx. 20 min

Approx. 675 kcal per portion

Method

- Cook the pasta in plenty of salted water according to the packet instructions until al dente.
While the pasta is cooking, wash the courgette, cut off the ends and chop into thin strips.
Wash the tomatoes, remove the stalks and chop into thin slices.
- Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat; fan-assisted: 160 °C).
Grease the tin and sprinkle with breadcrumbs.
- Whisk together the cream, milk and eggs and season with salt, pepper and oregano.
Stir the pasta and sweetcorn into the mixture and then pour into the tin.
Top with the courgette and tomatoes.
Sprinkle the cheese over the top and bake in the oven (middle shelf) for approx. 20 minutes.

Recipes:
Reproduction authorised for Tchibo GmbH
© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
All rights reserved

Cake au citron

Ingrédients pour 1 moule rectangulaire (env. 18 parts de cake)

Pour la pâte:	Pour arroser le gâteau:
250 g de beurre mou	100 g de sucre glace
5 œufs	100 ml de jus de citron frais pressé
2 c.c. de poudre à lever	
250 g de sucre	
250 g de farine	
1 c.c. de zeste râpé d'un citron bio	

Et aussi:

matière grasse pour le moule

Préparation 30 min. | Cuisson 60 min.

Chaque part contient env. 255 kcal, 3 g de protéines, 13 g de lipides, 30 g de glucides

Préparation

- Graisser le moule. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 160 °C (chaleur tournante).
- Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Incorporer les œufs un par un en les mélangeant soigneusement, puis ajouter le zeste de citron.
- Mélanger la farine et la poudre à lever, puis les incorporer à cette mousse.
- Verser la pâte dans le moule et la lisser.
Faire cuire au four (grille du milieu) pendant env. 60 min., puis laisser refroidir brièvement.
- Démouler le cake. Mélanger le jus de citron et le sucre glace. Piquer plusieurs fois le cake avec une petite baguette en bois et l'arroser du mélange au jus de citron.

Gratin aux œufs et légumes

Ingrédients pour 1 moule rectangulaire (env. 4 parts)

300 g de farfalle	3 œufs (taille M)
Sel	Poivre
250 g de courgettes	2 c.c. d'origan séché
2 tomates crânuées	1 boîte de maïs (340 g), égoutté
125 g de crème	100 g de fromage râpé
1/8 l de lait	

Et aussi:

matière grasse et chapelure pour le moule

Préparation: 20 min. | Cuisson: env. 20 min.

Env. 675 kcal par portion

Préparation

- Faire cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau salée en respectant les instructions de l'emballage.
Pendant ce temps, laver et nettoyer les courgettes et les découper en fines lamelles.
Laver les tomates et les couper en fin quartiers après avoir enlevé les pédoncules.
- Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C).
Graisser le moule et le saupoudrer de chapelure.
- Battre la crème, le lait et les œufs, assaisonner avec du sel, du poivre et de l'origan.
Mélanger les pâtes et le maïs avec la préparation et verser le tout dans le moule.
Répartir les courgettes et les tomates par-dessus.
Saupoudrer de fromage et faire cuire au four (grille du milieu) pendant env. 20 min.

Recettes:
Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2023 Gräfe und Unzer Verlag GmbH
Tous droits réservés

Citronový koláč

Přísady na 1 formu (cca 18 kousků)

Na těsto:	Na pokapání koláče:
250 g měkkého másla	100 g moučkového cukru
5 vajec	100 ml čerstvě vymačkané citrónové šťávy
2 lžičky prášku do pečiva	
250 g cukru	
250 g mouky	
1 lžička nastrouhané kůry z bio citrónu	

Navíc:

tuk na vymazání formy

Příprava: 30 min. | Pečení: 60 min.

1 kousek cca 255 kcal, 3 g bílkovin, 13 g tuku, 30 g sacharidů

Příprava

- Vymažeme formu. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev) nebo 160 °C (horkovzdušná trouba).
- Máslo s cukrem vyšleháme do pěny. Postupně důkladně vmícháváme vajíčka a přidáme citronovou kůru.
- Smícháme mouku a prášek do pečiva a přidáme do směsi.
- Těsto naplníme do formy a uhladíme.
Pečeme v troubě (na středním roštu) cca 60 min. Necháme krátce vychladnout.
- Koláč vyklopíme z formy. Smícháme citronovou šťávu a moučkový cukr. Koláč několikrát propícháme dřevěnou špejlí a pokapeme směsí s citronovou šťávou.

Zapečené těstoviny

Na 1 hranatou formu na pečení (cca 4 porce)

300 g těstovin farfalle	3 vajíčka (velikost M)
sůl	pepř
250 g cukety	2 lžičky sušeného oregana
2 rajčat	1 plechovka kukuřice (340 g), odkapané
125 g šlehačky	100 g nastrouhaného sýra
1/8 l mléka	

Navíc:

tuk a strouhanka k vymazání formy

Příprava: 20 min. | Pečení: cca 20 min.

cca 675 kcal na jednu porci

Příprava

- Uvařte těstoviny v dostatečném množství slané vody na skus podle návodu na obalu. Mezitím omyjte cuketu, očistěte ji a nastrouhejte na tenké plátky. Omyjte rajčata a bez kořenů stopky nakrájejte na úzké hranolky.
- Troubu předehřejte na 180 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušnou troubu na 160 °C).
Vymažte formu a vysypte ji strouhankou.
- Rozmíchejte šlehačku mléko a vejce, ochuťte solí, pepřem a oreganem. Těstoviny a kukuřici smíchejte se zálivkou a přesypejte do formy. Nahoru pokladte cuketu a rajčata.
Posypejte sýrem a pečte v troubě (ve střední části) cca 20 minut.

Recepty:
Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všechna práva vyhrazena