

Made exclusively for:

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

Numer artykułu: 650 290



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki

• Produkt nadaje się do przyrządzania wegetariańskich/wegańskich/mięsnych kiełbasek w kuchenke mikrofalowej lub piekarniku. Nie należy używać produktu niezgodnie z przeznaczeniem! Przestrzegać również zaleceń producenta kuchenki mikrofalowej.



800 W

• Produkt nadaje się do użytku w kuchenke mikrofalowej przy poziomie mocy wynoszącym maks. 800 W.



• Produkt nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do +200°C.



• Jeśli produkt jest używany w gorącym piekarniku /kuchence mikrofalowej, należy go dotykać tylko przez rękawicę kuchenną itp.



• Produktu nie wolno wystawiać na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych lub grzejnych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.

• Produkt nadaje się również do użytku w zamrażarce.



• Nie wolno kroić potraw w produkcie ani używać w nim szpiczastych lub ostrych przedmiotów. W przeciwnym razie produkt ulegnie uszkodzeniu.

• Przed pierwszym oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć produkt w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.



• Produkt nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy go jednak kłaść bezpośrednio nad spiralą grzewczą.

• W wyniku działania tłuszczu po pewnym czasie może dojść do powstania ciemnych odbarwień na powierzchni produktu. Przebarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości oraz funkcjonalności produktu.

Przed pierwszym użyciem

► Umyć produkt w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać przy tym ściernych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów. Produkt nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy go jednak kłaść bezpośrednio nad spiralą grzewczą.

Użytkowanie

► Wypełnić ciastem zagłębienia produktu.
► Założyć przezroczystą pokrywkę w taki sposób, aby pasowała do wgłębień po bokach.
► Gotować kiełbaski w kuchenke mikrofalowej przez 5 minut, a następnie pozostawić je w formie przez ok. 2 minuty.
► Zdjąć pokrywkę przy użyciu rękawicy kuchennej itp., obrócić i delikatnie nacisnąć formę, aby wyjąć kiełbaski.

Przepisy

Kiełbaski curry z tofu

Składniki (dla 2-3 osób)

Czas przyrządzania: 20 min.

100 g marchwi, 75 g ziemniaków, 50 g cebuli, 100 g tofu (pokrojonego na małe kawałki), 20 g siekanych migdałów, 25 g bezglutenowej mąki gryczanej, 1 łyżka curry w proszku (tandoori masala), 1 łyżeczka soli

Sposób przyrządzania

1. Marchew, ziemniaki i cebulę obrać i pokroić na małe kawałki. Ugotować warzywa.
2. Warzywa zblendować z tofu, solą i curry w proszku.
3. Wymieszać z posiekanymi migdałami i mąką.
4. Przełożyć masę do formy do wegetariańskich kiełbasek i gotować w kuchenke mikrofalowej przy mocy 800 W przez 5 minut. Następnie pozostawić kiełbaski przez kolejne 2 minuty w formie.
5. Grillować lub smażyć na patelni do uzyskania chrupiącej skórki.

Śródziemnomorskie kiełbaski z kalafiora

Składniki (dla 2-3 osób)

Czas przyrządzania: 20 min.

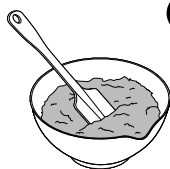
300 g kalafiora, 100 g suszonych pomidorów, 60 g bazylii, 2 ząbki czosnku, 50 g czarnych oliwek, 40 g orzechów włoskich, oregano, 100 g tartego parmezanu, 2 jajka, 60 ml oliwy z oliwek, 40 g mąki ryżowej (lub innej mąki), sól, pieprz

Sposób przyrządzania

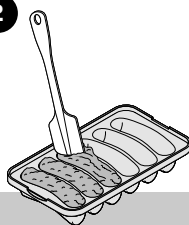
1. Bazylię, orzechy włoskie, olej, kalafiora, jajka, sól i pieprz dokładnie zblendować.
2. Suszone pomidory i czarne oliwki posiekać bardzo drobno. Za pomocą łopatką wymieszać z masą kalafiorową, parmezanem i mąką ryżową.
3. Przełożyć masę do formy do wegetariańskich kiełbasek i gotować w kuchenke mikrofalowej przy mocy 800 W przez 5 minut. Następnie pozostawić kiełbaski przez kolejne 2 minuty w formie.
4. Grillować lub smażyć na patelni do uzyskania chrupiącej skórki.

Przepisy:
Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2022 Llékué, Barcelona
Wszystkie prawa zastrzeżone

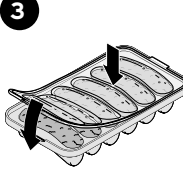
1



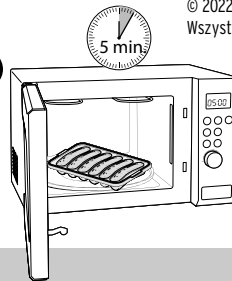
2



3



4



5



Made exclusively for:

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

Číslo výrobku: 650 290



www.tchibo.sk/navody

Dôležité upozornenia

• Výrobok je vhodný na tepelnú úpravu vegetariánskych/vegánskych/mäsových párkov v mikrovlnnej rúre alebo v rúre. Nepoužívajte výrobok v rozpore so stanoveným účelom! Rešpektujte aj odporúčania výrobcu mikrovlnnej rúry.

 Výrobok je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre pri max. 800 W.

 Výrobok je určený pre rozsah teplôt +200°C od -20 °C do +200 °C.

 Ak používate výrobok v horúcej rúre/horúcej mikrovlnnej rúre, chytajte ho len s nasadenou kuchynskou rukavicou a pod.

  Neumiestňujte výrobok do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla.

• Výrobok je vhodný na používanie v mrazničke.

 Nekrájajte vo výrobku žiadne jedlá a nepoužívajte v ňom špicaté ani ostré predmety. Poškodíte tým výrobok.

• Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite výrobok horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky ani drsné hubky.

 Výrobok je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ho však priamo nad vyhrievacie tyče.

• Tuky môžu po čase spôsobiť tmavé sfarbenie na povrchu výrobku. Takéto sfarbenia nie sú zdravie škodlivé, ani nemajú vplyv na kvalitu a funkčnosť výrobku.

Pred prvým použitím

▷ Výrobok vyčistite horúcou vodou s trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré predmety. Výrobok môžete čistiť aj v umývačke riadu. Neukladajte ju však priamo nad vyhrievacie tyče.

Používanie

▷ Naplňte cesto do priehlbín výrobku.

▷ Nasadte priehľadné veko tak, aby dosadlo do vyhlbení na stranách.

▷ Tepelne upravujte párky 5 minút v mikrovlnnej rúre a následne ich nechajte približne 2 minúty odpočívať vo forme.

▷ Odoberte veko pomocou kuchynskej rukavice alebo pod., prevrúte výrobok a ľahko pritlačte, aby ste vybrali párky.

Recepty

Párky s tofu a karí

Prísady (pre 2 – 3 osoby) | Príprava 20 min.

100 g mrkvy, 75 g zemiakov, 50 g cibule, 100 g tofu (narezané na malé kúsky), 20 g sekaných mandlí, 25 g bezlepkovej pohánkovej múky, 1 PL karí korenia (Tandoori Masala), 1 ČL soli

Príprava

1. Mrkvu, zemiaky a cibuľu ošúpte a nakrájajte na malé kúsky. Varte zeleninu, kým nebude uvarená.
2. Zeleninu zmixujte s tofu, solou a karí korením na pyré.
3. Primiešajte sekané mandle a múku.
4. Hmotu naplňte do formy na vegetariánske párky a nechajte 5 minút tepelne upravovať v mikrovlnnej rúre pri výkone 800 W. Párky následne nechajte 2 minúty odpočívať vo forme.
5. Grilujte alebo dochrumkava upečte na panvici.

Stredomorské kariolové párky

Prísady (pre 2 – 3 osoby) | Príprava 20 min.

300 g kariolu, 100 g sušených paradajok, 60 g bazalky, 2 strúčiky cesnaku, 50 g čiernych olív, 40 g vlašských orechov, oregano, 100 g strúhaného parmezanu, 2 vajcia, 60 ml olivového oleja, 40 g ryžovej múky (alebo inej múky), soľ, čierne korenie

Príprava

1. Bazalku s vlašskými orechmi, olejom, kariolom, vajcami, solou a čiernym korením rozmixujte na pyré.
2. Sušené paradajky a čierne olivy nasekajte na veľmi jemné kúsky. Pomocou stierky zmiešajte s kariolovou hmotou, parmezanom a ryžovou múkou.
3. Hmotu naplňte do formy na vegetariánske párky a nechajte 5 minút tepelne upravovať v mikrovlnnej rúre pri výkone 800 W. Párky následne nechajte 2 minúty odpočívať vo forme.
4. Grilujte alebo dochrumkava upečte na panvici.

Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2022 Lékué, Barcelona
Všetky práva vyhradené.

