

Made exclusively for:

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

Référence: 650 290



www.fr.tchibo.ch/notices

Remarques importantes

- Cet article est conçu pour la cuisson de saucisses végétariennes/véganes/à base de viande au four à micro-ondes ou au four. N'utilisez pas l'article pour un autre usage que celui auquel il est destiné! Respectez également les recommandations données par le fabricant de votre four à micro-ondes.

L'article est conçu pour être utilisé au micro-ondes à une puissance de 800 W max.

L'article supporte les températures allant de -20 °C à +200 °C.

Si vous utilisez l'article dans le four/ four à micro-ondes chaud, saisissez-le uniquement à l'aide de gants de cuisine ou similaire.

Ne placez pas l'article sur des flammes ouvertes, des plaques de cuissons, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.

L'article peut être utilisé au congélateur.

Ne coupez pas d'aliments dans l'article et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus à l'intérieur.

Cela endommagerait l'article.

Nettoyez l'article avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni d'éponges récurantes.

Cet article peut aussi être lavé au lave-vaisselle. Toutefois, ne le placez pas juste au-dessus des résistances.

- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du couvercle de l'article. Ces colorations ne sont pas nocives pour la santé, elles n'altèrent pas non plus la qualité ou le fonctionnement de l'article.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'article avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu. Vous pouvez aussi laver l'article au lave-vaisselle. Toutefois, ne le placez pas juste au-dessus des résistances.

Utilisation

- Remplissez la pâte dans les cavités de l'article.
- Placez le couvercle transparent de manière à ce qu'il s'insère dans les rainures latérales.
- Cuisez les saucisses 5 minutes dans le micro-ondes puis laissez-les reposer pendant env. 2 minutes dans le moule.
- Retirez le couvercle à l'aide de gants de cuisine ou autre, retournez l'article et appuyez légèrement pour retirer les saucisses.

Recettes

Saucisses tofu-curry

Ingrédients (pour 2-3 personnes) | Préparation 20 min.

100 g de carottes, 75 g de pommes de terre, 50 g d'oignons, 100 g de tofu (coupé en petits morceaux), 20 g d'amandes hachées, 25 g de farine de sarrasin, 1 c.s. de curry en poudre (tandoori masala), 1 c.c. de sel

Préparation

- Éplucher les carottes, les pommes de terre et les oignons et les couper en petits morceaux. Faire cuire les légumes.
- Réduire les légumes en purée avec le tofu, le sel et le curry en poudre.
- Incorporer les amandes hachées et la farine.
- Remplir la masse dans le moule de préparation pour saucisses veggies et faire cuire au four à micro-ondes à 800 W pendant 5 minutes. Puis laisser reposer les saucisses pendant 2 minutes.
- Faire griller ou revenir à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Saucisses méditerranéennes au chou-fleur

Ingrédients (pour 2-3 personnes) | Préparation 20 min.

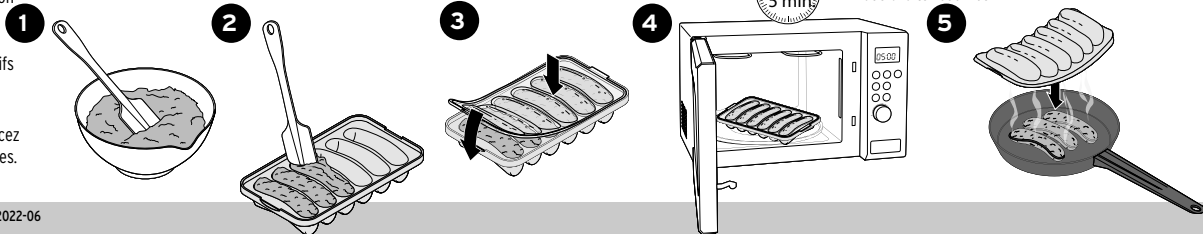
300 g de chou-fleur, 100 g de tomates séchées, 60 g de basilic, 2 gousses d'ail, 50 g d'olives noires, 40 g de noix, origan, 100 g de parmesan râpé, 2 œufs, 60 ml d'huile d'olive, 40 g de farine de riz (ou une autre farine), sel, poivre

Préparation

- Réduire en purée le basilic avec les noix, l'huile, le chou-fleur, les œufs, le sel et le poivre.
- Hacher très fin les tomates séchées et les olives noires. Mélanger avec la préparation au chou-fleur, le parmesan et la farine de riz à l'aide d'une spatule.
- Remplir le mélange dans le moule de préparation pour saucisses veggies et faire cuire au four à micro-ondes à 800 W pendant 5 minutes. Puis laisser reposer les saucisses pendant 2 minutes.
- Faire griller ou revenir à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2022 Lékué, Barcelona
Tous droits réservés



Made exclusively for:

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

Číslo výrobku: 650 290



www.tchibo.cz/navody

Důležité pokyny

• Výrobek je vhodný k přípravě vegetariánských/vegánských/masových párků v mikrovlnné troubě nebo v pečicí troubě. Nepoužívejte výrobek k jinému účelu! Dodržujte také doporučení výrobce Vaší mikrovlnné trouby.

• Výrobek je vhodný pro použití v mikrovlnné troubě při max. 800 W.

• Výrobek je vhodný pro rozsah teplot +200°C od -20 °C do +200 °C.

• Pokud výrobek používáte v horké pečicí troubě / v horké mikrovlnné troubě, dotýkejte se ho pouze v rukavicích na pečení apod.

• Neumisťujte výrobek do otevřené trouby nebo do trouby, která není připojena k elektrické síti. Neumisťujte výrobek do trouby, která není připojena k elektrické síti.

• Výrobek je vhodný pro použití v mrazničce.

• Nekrájejte ve výrobku žádné pokrmy a nepoužívejte v něm žádné špičaté nebo ostré předměty.

Výrobek se tím poškodí.

• Před prvním použitím a po každém dalším použití výrobek omyjte horkou vodou s trochou mycího prostředku. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky a houbičky s drátkou.

• Výrobek je také vhodný do myčky nádobí. Neumisťujte ho však přímo nad topné tyče.

• Působením tuku může po určité době dojít k tmavěmu zbarvení na povrchu výrobku. To není zdraví škodlivé ani nezhoršuje kvalitu či funkci výrobku.

Před prvním použitím

▷ Výrobek čistěte horkou vodou s trochou prostředku na nádobí. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky nebo špičaté předměty. Výrobek můžete také čistit v myčce. Neumisťujte ho však přímo nad topné tyče.

Použití

- ▷ Nalijte těsto do prohlubní výrobku.
- ▷ Nasadte průhledné víko tak, aby se zapadlo do postranních drážek.
- ▷ Vařte párky 5 minut v mikrovlnné troubě a poté je nechte ve formě cca 2 minuty odpočinout.
- ▷ K vyjmutí párků sejměte víko pomocí rukavic na pečení nebo podobné pomůcky, obraťte výrobek a mírně na něj zatlačte.

Recepty

Kari párky s tofu

Přísady (pro 2-3 osoby) | Příprava 20 min.

100 g mrkve, 75 g brambor, 50 g cibule, 100 g tofu (nakrájeného na plátky), 20 g sekaných mandlí, 25 g bezlepkové pohankové mouky, 1 polévková lžice kari koření (Tandoori Masala), 1 čajová lžička soli

Příprava

1. Mrkev, brambory a cibuli oloupejte a nakrájejte na malé kousky. Zeleninu uvařte do měkka.
2. Zeleninu s tofu, solí a kari kořením rozmixujte na pyré.
3. Vmíchejte sekané mandle a mouku.
4. Naplňte směs do formy na vegetariánské párky a vařte 5 minut v mikrovlnné troubě při 800 W. Poté nechte párky ve formě 2 minuty odpočinout.
5. Ogřilujte nebo opečte dokřupava na pánvi.

Středomořské květákové párky

Přísady (pro 2-3 osoby) | Příprava 20 min.

300 g květáku, 100 g sušených rajčat, 60 g bazalky, 2 stroužky česneku, 50 g černých oliv, 40 g vlašských ořechů, oregano, 100 g strouhaného parmazánu, 2 vejce, 60 ml olivového oleje, 40 g rýžové mouky (nebo jiné mouky), sůl, pepř

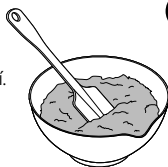
Příprava

1. Bazalku s vlašskými ořechy, olejem, květákem, vejci, solí a pepřem rozmixujte na pyré.
2. Sušená rajčata a černé olivy nakrájejte na velmi jemné kousky. Stěrkou promíchejte s květákovou směsí, parmazánem a rýžovou moukou.
3. Naplňte směs do formy na vegetariánské párky a vařte 5 minut v mikrovlnné troubě při 800 W. Poté nechte párky ve formě 2 minuty odpočinout.
4. Ogřilujte nebo opečte dokřupava na pánvi.

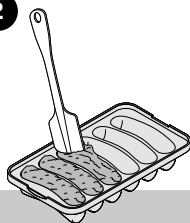
Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2022 Lékué, Barcelona
Všechna práva vyhrazena

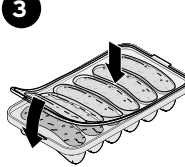
1



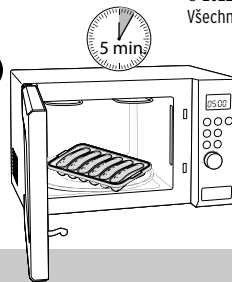
2



3



4



5

