

### Değerli Müşterimiz!

Yüksek kaliteli taştan yapılmış yeni fırın kalıplarınız, ocakta maks. 200 °C'ye kadar yemek pişirmek ve mikrodalgada kullanmak için uygundur. Yemekleri bu kalıplar içerisinde pişirip ardından hemen servis edebilirsiniz.

### Tchibo Ekibiniz

#### Temizleme

- Kalıpları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri ve sert fırçalar veya ovma süngeri kullanmayın.
- Ardından iyice kurulayın.
- Kalıplar bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

#### Kullanım



Yanma **UYARISI**

Pişirme ve ısınma esnasında kalıplar ısınır.  
Kalıplara sadece bez, fırın eldiveni vb. ile dokunun.

- Mikrodalganızın kullanım kılavuzunu dikkate alın.
- Kalıplara sert vuruşlar yapmaktan kaçının.
- Kalıpları şok sıcaklıklara maruz bırakmayın.



- Sıcak kalıpları hiçbir zaman soğuk, ıslak veya hassas bir altlığın üzerine koymayın (örn. taş tezgah). Altına gerekirse bir tahta vb. yerleştirin.
- Dondurulmuş gıdaları tamamen eridikten sonra kalıplara doldurun.
- Kalıpları elektrikli ocakların, açık alevlerin, fırın tabanının veya diğer ısı kaynaklarının üzerine yerleştirmeyin.
- Kalıpları seramik bir yüzeyde hareket ettirmeyin.  
İstenmeyen izler oluşabilir!

---

## „Her meyve mevsimi için 3 meyveli kırıntılı tatlı“ tarifi

4 porsiyon için | Hazırlama süresi 30 ila 60 dak. arasında

### Malzemeler:

- 100 g un
- 25 g yulaf gevreği veya yulaf ezmesi
- 35 g kahverengi şeker kamışı şekeri (örn. Muscovado)
- 1 - 2 TK rendelenmiş hindistan cevizi
- 1/4 TK ince deniz tuzu
- 50 g çok soğuk tereyağı
- 1/2 YK taze krema veya krema
- 3 büyük kırmızı erik
- 2 küçük şeftali veya 4 kayısı
- 75 g böğürtlen
- 2 YK vanilya şekeri

Servis için çırpılmış krema, vanilya sosu veya dondurma

## Hazırlanışı:

1. Fırını önceden 200 °C'de (turbo 180°C) ısıtın.  
Kalıplar istenildiği gibi tereyağı ile yağlanabilir ancak gerekli değildir.
2. Un, yulaf gevreği, şeker kamışı, rendelenmiş hindistan cevizi ve tuzu bir karıştırma kabında iyice karıştırın. Tereyağını dilimler halinde kesin ve ince kırıntılar oluşturmak için parmaklarınızla hızlıca un karışımına sürün.  
**Alternatif:** Malzemeleri mutfak robotuna (kesici uçla birlikte) koyun ve her şey ince bir şekilde ufalanana kadar darbe fonksiyonu ile çekin.
3. Taze kremayı veya kremayı ekleyin ve ufalanana kadar kısa süre yoğurun. Kullanmak için hazır olana kadar üzeri örtülü bir şekilde buzdolabına koyun.
4. Meyveleri yıkayın ve kurutun. Erikleri, şeftalileri veya kayısıları ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin, böğürtlenleri bütün bırakın.
5. Meyveleri iyice karıştırın, kalıplara dağıtın, üzerine vanilya şekeri serpin ve onun üzerine kırıntıları dağıtın. Fırının orta rafında yakl. 25 dakika altın sarısı renk oluncaya kadar pişirin.
6. Sıcak veya ılık olarak çırpılmış krema, vanilya sosu veya dondurma ile servis edin.

Kırıntılı tatlının meyveleri mevsime göre uyarlanabilir ve çırpılmış büyük bir krema, vanilya sosu veya bir top dondurma eklenebilir.

Mükemmel bir sıcak-soğuk kombinasyonu!

Kırıntı, baharatlarla (tarçın, kakule veya vanilya) ve doğranmış fındıklarla da çeşitlendirilebilir.

**Öneri:** Ayrıca iki katı kırıntı hazırlayıp yarısını dondurabilirsiniz.

Böylece sonraki kırıntı tatlınızı hazırlarken zaman kazanırsınız.

Kolayca taze kırıntı gibi kullanabilirsiniz. Çözdürmeye gerek olmaz.

Sadece donmuş kırıntılar birbirinden ayrılanaya kadar beklemek yeterlidir.

Tarif: Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır

# Uygunluk beyanı

## EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.  
We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

<b>TCHIBO-Artikelbezeichnung:</b> TCHIBO article description	Back- und Dessertschälchen, 4er Set Baking and dessert bowls, set of 4
<b>TCHIBO-Artikelnummer:</b> TCHIBO article number	615176

**Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:**  
The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:

<input checked="" type="checkbox"/> <b>Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen</b> Regulation on materials and articles intended to come into contact with food <b>1935/2004/EC</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.</b> Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. <b>84/500/EEC</b>
---	---

**Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV)**  
German Commodity Ordinance (BedGgstV)

**Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.**

<b>Ausstellungsdatum:</b> Date of issue:	<b>Inverkehrbringer:</b> Distributing company:
<b>28.07.2021</b>	<b>Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg</b>

**Stellung im Betrieb**  
Position

Team Lead Quality Hardgoods

**Name in Druckbuchstaben**  
Name in capital letters

Siegfried Brunnbauer

**Unterschrift / Stempel**  
Signature / stamp

  
Tchibo GmbH  
Quality Management  
Non Food  
Überseering 18  
22297 Hamburg

## Ürün numarası: 615 176

Tchibo için özel olarak üretilmiştir:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany [www.tchibo.com.tr](http://www.tchibo.com.tr)