

tescoma®

Delícia



Plait

Instructions for use

Before first use

Wash and dry the new pan, spray with Oil for baking pans DELÍCIA (code 630687) or brush with cooking fat. Brush the pan always before baking as needed.

Application

Suitable for electric, gas and hot-air ovens. Do not heat an empty pan, fill with dough up to 3 cm below the upper rim. Turn the cake out after baking and leave to cool down. If the cake cannot be turned out after baking, place the pan upside down onto a flat surface, cover with a moistened cloth and remove the pan from the cake after about 10 minutes. Never cut the cake directly in the pan, avoid using utensils with metal ends.

Maintenance

Wash only after the pan has cooled down entirely, clean using normal cleaning agents and avoiding scourers, sharp metal objects and abrasive cleaning agents; leave the vessel to soak in water or water with detergent if excessively dirty. Dishwasher safe. **Notice:** In order to preserve a perfect appearance of the pan over time, we recommend regularly washing it under running water with some detergent and limiting dishwashing.

3-year warranty

The warranty never covers defects due to improper use incompatible with the Instructions for use and mechanical damage of the non-stick coating – scratches, etc.

Recipe

Yeast dough plait cake

Ingredients: 450 g medium ground flour, 250 ml lukewarm milk, 100 g melted lukewarm butter + 2 tbsp. for brushing the dough and pan, 60 g icing sugar, 50 g finely crushed nuts, 30 g yeast, 20 g vanilla sugar, 20 g superfine sugar, 50 g raisins, grated peel from 1 lemon, 1 to 2 tbsp. ground cinnamon to taste, pinch of salt

Recipe: Blend flour with salt, vanilla sugar and lemon peel. Make a well in the flour and crumble yeast in, add icing sugar and one half of the lukewarm milk, then leave to rise. When risen (after about 15 minutes), add the remaining milk and melted butter and process into a smooth non-stick dough; cover and leave the dough to rise for approx. 40 minutes. Stretch the dough on a pastry board dusted with flour into a rectangle with the short side equal to the length of the plait pan, sprinkle with superfine sugar, cinnamon, raisins and nuts. Tightly roll the dough starting from the short side equal to the length of the plait pan, transfer to the brushed pan and leave to rise again for approx. 30 minutes. Bake in an oven pre-heated to 170 °C for approx. 25 minutes. Leave to cool briefly, turn out and serve sprinkled with icing sugar. **Useful hint:** You can substitute butter with spray Oil for baking pans DELÍCIA 300 ml (code 630687).

CS Návod k použití

Před prvním použitím

Novou formu umyjte a osušte, vystříkejte Olejem do pečicích forem DELÍCIA (kód 630687) nebo potřete pokrmovým tukem. Dle potřeby formu vymažte před každým pečením.

Použití

Vhodná do elektrické, plynové i horkovzdušné trouby. Prázdnou formu nezahřívejte, plňte těstem nejvýše 3 cm pod horní okraj. Upečený moučník vyklopte a nechte vychladnout. Pokud moučník nelze vyklopit, formu položte na plochu dnem vzhůru, přikryjte ji vlhkou utěrkou a po cca 10 minutách formu sejměte. Moučník nikdy nekrájejte přímo ve formě a nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením.

Údržba

Mýjte až po úplném vychladnutí běžnými čistícími prostředky, při čištění se vyhněte drátěnkám, ostrým kovovým předmětům a abrazivním čistícím prostředkům, v případě silného znečištění nádobu nechejte odmočit ve vodě či roztoku vody se saponátem. Vhodná do myčky. **Upozornění:** Pro dlouhodobé zachování dokonalého vzhledu formy doporučujeme pravidelné mytí pod tekoucí vodou s přísadkou saponátu a mytí v myčce omezit.

3 roky záruka

Záruka se nevztahuje na závady vzniklé používáním výrobku v rozporu s Návodem k použití a na mechanická poškození antiadhezního povlaku, škrábance apod.

Recept

Kynutý cop

Ingredience: 450 g polohrubé mouky, 250 ml vlažného mléka, 100 g rozpuštěného vlažného másla + 2 lžičce na potřetí těsta a vymazání formy, 60 g moučkového cukru, 50 g najemno drcených ořechů, 30 g droždí, 20 g vanilkového cukru, 20 g cukru krupice, 50 g rozinek, strouhaná kůra z 1 citronu, dle chuti 1 až 2 lžičce mleté skořice, špetka soli

Postup: Mouku smíchejte se solí, vanilkovým cukrem a citronovou kůrou. V mouce vytvořte důlek, do kterého rozdrobte droždí, přidejte moučkový cukr a polovinu vlažného mléka a nechte vzejít kvásek. Jakmile kvásek vzejde (cca 15 min), přidejte zbylé mléko a rozpuštěné máslo a vypracujte vláčné nelepivé těsto, které nechte kynout přikryté cca 40 minut. Na pomoučeném válu těsto roztáhněte do tvaru obdélníku s kratší stranou o délce copu, potřete rozehřátým máslem, posypte krupicovým cukrem, skořicí, rozinkami a ořechy. Od kratší strany o délce copu těsto pevně srolujte, přeneste do vymazané formy a nechte znovu kynout cca 30 minut. Pečte v troubě předehřáté na 170 °C cca 25 minut. Po krátkém vychladnutí cop vyklopte a posypte moučkovým cukrem. **Dobrý tip:** Pro vymazání formy můžete místo másla použít Olej do pečicích forem DELÍCIA 300 ml ve spreji (kód 630687).

it Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Lavare ed asciugare lo stampo prima del primo utilizzo, ungere con Olio staccante spray DELÍCIA (codice 630687) o imbrattare. Ungere lo stampo prima dell'uso se necessario.

Utilizzo

Adatto all'uso in forno elettrico, a gas e ad aria calda. Non riscaldare lo stampo vuoto, riempire con l'impasto fino a 3 cm al di sotto del bordo superiore. Estrarre il dolce immediatamente dopo la cottura e lasciarlo raffreddare. Se non si riesce ad estrarre il dolce, posizionare lo stampo capovolto su di una superficie piana, coprire con un canovaccio umido ed estrarre il dolce dopo circa 10 minuti. Non tagliare o affettare gli alimenti direttamente all'interno dello stampo, non utilizzare utensili con terminali in metallo.

Manutenzione

Lavare lo stampo solo dopo averlo fatto raffreddare completamente, pulire con un normale detergente senza utilizzare pagliette, utensili affilati in metallo ed agenti abrasivi; se necessario lasciare in ammollo in acqua o in una soluzione di acqua e detersivo. Lavabile in lavastoviglie. **Avvertenza:** Al fine di preservare intatto l'aspetto dello stampo, si consiglia di lavarlo regolarmente con acqua corrente e un po' di detersivo e di limitare i lavaggi in lavastoviglie.

Garanzia 3 anni

La garanzia non copre i difetti dovuti a un uso improprio o incompatibile con le Istruzioni per l'uso e i danni meccanici al rivestimento antiaderente — graffi, ecc.

Ricetta

Treccia di pasta madre

Ingredienti: 450 g di farina, 250 ml di latte tiepido, 100 g di burro fuso + 2 cucchiaini per ungere l'impasto e lo stampo, 60 g di zucchero a velo, 50 g di noci tritate finemente, 30 g di lievito, 20 g di zucchero vanigliato, 20 g di zucchero finissimo, 50 g di uva passa, la scorza grattugiata di 1 limone, 1 o 2 cucchiaini di cannella macinata a piacere, 1 pizzico di sale

Procedimento: Miscelare la farina con il sale, lo zucchero vanigliato e la scorza di limone. Creare la fontana nella farina e sbriciolarvi il lievito, aggiungere lo zucchero a velo e metà del latte tiepido, quindi lasciar lievitare. Una volta lievitato (dopo circa 15 minuti), aggiungere il latte rimasto e il burro fuso e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio; coprire e lasciar lievitare per circa 40 minuti. Distendere l'impasto su una spianatoia infarinata fino a formare un rettangolo con il lato corto lungo quanto lo stampo, cospargere con zucchero finissimo, uvetta e noci. Arrotolare bene l'impasto a partire dal lato corto, trasferirlo nello stampo imbrattato e lasciar lievitare ancora per circa 30 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 170 °C per circa 25 minuti. Lasciar raffreddare brevemente, estrarre dallo stampo e servire il dolce cosperso con zucchero a velo. **Consiglio utile:** Al posto del burro è possibile utilizzare l'Olio staccante spray DELÍCIA 300 ml (codice 630687).

es Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Lavar y secar el molde nuevo, rociar con Spray desmoldante DELÍCIA (código 630687) o pincelar con grasa de cocina. Pincelar el molde siempre antes de hornear según sea necesario.

Modo de empleo

Apto para hornos eléctricos, de gas y de aire caliente. No calentar un molde vacío. Llenar con masa hasta 3 cm por debajo del borde superior. Desmoldar el bizcocho después de hornear y dejar enfriar. Si no se puede desmoldar el bizcocho después de hornear, colocar el molde boca abajo sobre una superficie plana, cubrir con un paño humedecido y retirar el molde del bizcocho después de unos 10 minutos. No cortar nunca el bizcocho directamente en el molde, evitar el uso de utensilios con terminaciones metálicas.

Mantenimiento

Lavar sólo después de que el molde se haya enfriado por completo, limpiar con agentes de limpieza normales y evitar estropajos, objetos metálicos afilados y agentes de limpieza abrasivos; dejar en remojo en agua o en agua con detergente si está excesivamente sucio. Apto para lavavajillas. **Aviso:** Con el fin de conservar un aspecto perfecto del molde a lo largo del tiempo, recomendamos lavarlo regularmente bajo el grifo de agua corriente con un poco de detergente y limitar el uso del lavavajillas.

Garantía de 3 años

La garantía nunca cubre defectos causados por un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso o daños mecánicos en la capa antiadherente — arañazos, etc.

Receta

Trenza de pan dulce

Ingredientes: 450 g de harina, 250 g de leche templada, 100 g de mantequilla derretida templada + 2 cucharadas para pincelar la masa y el molde, 60 g de azúcar glas, 50 g de nueces finamente trituradas, 30 g de levadura, 20 g de azúcar de vainilla, 20 g de azúcar extrafina, 50 g de pasas, ralladura de la piel de 1 limón, 1 o 2 cucharadas de canela en polvo al gusto, una pizca de sal

Receta: Mezclar la harina con la sal, el azúcar de vainilla y la piel de limón. Hacer un hueco en la harina y desmenuzar la levadura en el hueco, añadir el azúcar glas y la mitad de la leche templada, después dejar reposar. Cuando aumente (después de unos 15 minutos), añadir la leche restante y mezclar la mantequilla y amasar hasta obtener una masa suave no pegajosa; cubrir y dejar levar la masa aproximadamente 40 minutos. Estirar la masa sobre una base pastelera espolvoreada con harina en un rectángulo con el lado corto igual a la longitud del molde de trenza, espolvorear con azúcar extrafina, canela, pasas y nueces. Enrollar bien la masa por el lado corto igual a la longitud del molde de trenza, trasladarla al molde pincelado y dejar levar de nuevo aproximadamente 30 minutos. Hornear en un horno precalentado a 170 °C aproximadamente 25 minutos. Dejar enfriar brevemente, desmoldar y servir espolvoreado con azúcar glas. **Consejo útil:** Puede sustituir la mantequilla por Spray desmoldante DELÍCIA 300 ml (código 630687).

pt Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Lavar e secar a nova forma, aplicar Spray desmoldante para formas DELÍCIA (código 630687) ou com outra gordura. Untar a forma antes de utilizar, sempre que necessário.

Utilização

Adequada para fornos elétricos, a gás e fornos de ar quente. Não aquecer a forma vazia, encher com massa até 3 cm abaixo da borda superior. Desenformar o bolo imediatamente após a cozedura e deixar arrefecer. Se não for possível retirar o bolo depois de cozido, virar a forma ao contrário numa superfície plana, cobrir com um pano húmido e remover a forma do bolo após cerca de 10 minutos. Nunca cortar o bolo diretamente na forma, evitar o uso de utensílios com pontas de metal.

Manutenção

Lavar apenas depois de a forma arrefecer completamente, lavar com detergentes normais, evitar esfregões, objetos metálicos afiados e produtos de limpeza abrasivos. Deixar de molho se estiver excessivamente suja. Pode ir à máquina de lavar louça. **Aviso:** Para preservar a aparência perfeita da forma ao longo do tempo, recomendamos a lavagem regular em água corrente com um pouco de detergente e limitar a lavagem na máquina de lavar louça.

3 anos de garantia

A garantia não cobre defeitos devido ao uso impróprio incompatível com as Instruções de utilização e danos mecânicos do revestimento antiaderente – riscos, etc.

Receita

Trança de massa de pão

Ingredientes: 450 g de farinha de trigo de moagem média, 250 ml leite morno, 100 g manteiga morna derretida + 2 colh. sopa para pincelar a forma, 60 g açúcar em pó, 50 g nozes picadas, 30 g fermento, 20 g açúcar baunilhado, 20 g açúcar granulado, 50 g passas, raspa da casca de 1 limão, 1 a 2 colh. sopa de canela em pó a gosto, uma pitada de sal

Receita: Misturar a farinha com o sal, o açúcar baunilhado e a casca de limão. Fazer um buraco na farinha e esmigalhar o fermento, acrescentar o açúcar em pó e a metade do leite morno e deixar levedar. Quando crescer (após cerca de 15 minutos), adicionar o restante leite e a manteiga derretida e processar até obter uma massa lisa antiaderente. Cobrir e deixar a massa crescer por aprox. 40 minutos. Esticar a massa numa bancada polvilhada com farinha num retângulo com o lado menor igual ao comprimento da forma de trança, polvilhar com açúcar granulado, canela, passas e nozes. Abrir bem a massa do lado menor igual ao comprimento da forma de trança, colocar na forma pincelada e deixar crescer novamente por aprox. 30 minutos. Assar num forno pré-aquecido a 170 °C por aproximadamente 25 minutos. Deixar arrefecer um pouco, desenformar e servir polvilhado com açúcar em pó. **Dica útil:** Pode substituir a manteiga por o Spray desmoldante para formas DELÍCIA 300 ml (código 630687).

de Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

Die neue Backform spülen und trocken wischen, mit dem Backtrennspray DELÍCIA (Art. Nr. 630687) einsprühen, bzw. mit Butter oder Speisefett dünn ausstreichen. Die Backform gegebenenfalls vor jedem Gebrauch ausstreichen.

Gebrauch

Für Elektro-, Gas- sowie Heißluftofen geeignet. Die leere Backform nicht erhitzen, max. 3 cm unter den oberen Rand füllen. Den Kuchen nach dem Backen aus der Backform lösen, auskühlen lassen. Wenn der Kuchen aus der Form nicht gelöst werden kann, dann die Backform mit dem Kuchen umdrehen, kopfüber stellen, das feuchte Geschirrtuch über die Backform legen, nach ca. 10 Minuten den Kuchen aus der Backform lösen. Den Kuchen nie direkt in der Backform schneiden, keine Küchengeräte mit Metall-Köpfen verwenden.

Wartung

Erst nach ordentlichem Abkühlen mit üblichen Spülmitteln spülen, keine Drahtschwämme, keine scharfen Gegenstände und Scheuermittel verwenden, das stark verschmutzte Kochgefäß im Wasser, bzw. in der Lösung mit Spülmittel einweichen lassen. Spülmaschinenfest. **Hinweis:** Um langfristig das perfekte Aussehen zu erhalten, ist es zu empfehlen, die Backform regelmäßig unter fließendem Wasser mit Spülmittel zu spülen, das Spülen im Geschirrspüler zu beschränken.

3 Jahre Garantie

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf die Beschädigungen, die auf Nichtbefolgen der mitgelieferten Gebrauchsanleitung zurückzuführen sind, sowie auf die mechanischen Beschädigungen – Kratzer usw.

Rezept

Hefezopf

Zutaten: 450 g halbgriffiges Mehl, 250 ml lauwarme Milch, 100 g zerschmolzene lauwarme Butter + 2 Löffel zum Bestreichen der Teigmasse und zum Ausstreichen der Backform, 60 g Puderzucker, 50 g feingehackte Nüsse, 30 g Hefe, 20 g Vanille-Zucker, 20 g Kristallzucker, 50 g Rosinen, geriebene Schale aus 1 Zitrone, je nach Geschmack 1 bis 2 EL gemahlener Zimt, Prise Salz

Vorgehensweise: Mehl, Salz, Vanille-Zucker und geriebene Zitronenschale verrühren. In die Mitte der Mehlmischung eine Mulde eindrücken, den Hefewürfel leicht zerbröckeln und in die eingedrückte Mulde hineingeben, Puderzucker und eine Hälfte lauwarmen Milch zugeben, bei Zimmertemperatur ruhen lassen, den Vorteig zubereiten. Ist der Vorteig aufgegangen (ca. 15 Minuten), restliche Milch und zerschmolzene Butter zugeben, zu einem glatten nicht klebendem Teig verarbeiten, mit einem Tuch bedeckt warm ca. 40 Minuten ruhen lassen. Auf dem mit Mehl bestäubten Backbrett die Teigmasse in Rechtecke ausziehen, wobei die kürzere Seite der Länge des Zopfes entspricht, mit zerschmolzener Butter bestreichen, mit Kristallzucker, gemahlenem Zimt, Rosinen und Nüssen bestreuen. Von der kürzeren Seite

mit der Länge des Zopfes die Teigplatte fest aufrollen, in die eingefettete Backform geben, noch einmal ca. 30 Minuten ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 25 Minuten backen. Den Hefezopf kurz abkühlen lassen, dann aus der Backform kippen, mit Puderzucker bestreuen. **Guter Tipp:** Die Butter zum Ausstreichen der Backform kann durch das Backtrennspray DELÍCIA 300 ml (Art. Nr. 630687) ersetzt werden.

fr Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Laver et essuyer le nouveau moule, badigeonner d'huile pour les moules de cuisson DELÍCIA (réf. 630687) ou d'une graisse alimentaire. Si nécessaire, badigeonner le moule avant chaque cuisson.

Mode d'emploi

Convient aux fours électriques, à gaz et à air chaud. Ne pas chauffer le moule vide, remplir de pâte jusqu'à 3 centimètres du bord supérieur au maximum. Démouler la brioche cuite et laisser refroidir. S'il est impossible de démouler la brioche, laisser le moule retourné pour le démoulage, le couvrir d'un torchon humide et après environ 10 minutes, démouler la brioche. Ne jamais découper la brioche directement dans le moule et ne pas utiliser d'outils à extrémité métallique.

Entretien

Laisser refroidir complètement avant le lavage, utiliser des produits de nettoyage courants, éviter la paille de fer, les outils tranchants en métal et les produits abrasifs, en cas de fort encrassement laisser tremper dans de l'eau ou une solution d'eau et de détergent. Convient au lave-vaisselle. **Avertissement :** Pour maintenir l'apparence parfaite du moule, nous vous recommandons de le laver régulièrement à l'eau courante avec l'ajout de détergent et de limiter son lavage au lave-vaisselle.

3 ans de garantie

La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par une utilisation contraire au Mode d'emploi et aux endommagements mécaniques du revêtement antiadhésif – rayures, etc.

Recette

Brioche tressée au levain

Ingrédients : 450 g de farine tout-usage, 250 ml de lait tiède, 100 g de beurre fondu tiède + 2 cuillères pour badigeonner la pâte et le moule, 60 g de sucre glace, 50 g de noix finement hachées, 30 g de levure de boulanger, 20 g de sucre vanillé, 20 g de sucre semoule, 50 g de raisins secs, zeste râpé d'un citron, selon les préférences 1 ou 2 cuillères de cannelle en poudre, une pincée de sel

Préparation : Mélanger la farine avec le sel, le sucre vanillé et le zeste de citron. Faire un puits dans la farine et y émietter la levure, ajouter le sucre glace et la moitié du lait tiède, puis laisser le levain lever. Une fois le levain levé (après environ 15 minutes), ajouter le reste du lait et le beurre fondu et transformer le tout en une pâte lisse qui ne colle pas ; couvrir et laisser la pâte lever pendant environ 40 minutes. Étirer la pâte sur une planche à pâtisserie farinée en un rectangle dont le côté le plus court est égal à la longueur

de la tresse, badigeonner de beurre fondu, saupoudrer de sucre semoule, de cannelle, de raisins secs et de noix. Rouler fermement la pâte en partant du côté court, transférer dans le moule badigeonné et laisser lever à nouveau pendant environ 30 minutes. Faire cuire dans un four préchauffé à 170 °C pendant environ 25 minutes. Laisser refroidir brièvement, démouler et servir saupoudré de sucre glace. **Bonne astuce :** Pour badigeonner le moule, vous pouvez remplacer le beurre par de l'huile pour les moules de cuisson DELÍCIA 300 ml (réf. 630687).

pl Instrukcja użytkowania

Przed pierwszym użyciem

Nową formę należy umyć i wysuszyć, spryskać Olejem do form do pieczenia DELÍCIA (kod 630687) lub posmarować jadalnym tłuszczem. W razie potrzeby formę należy natłuścić przed każdym pieczeniem.

Użytkowanie

Odpowiednia do piekarników elektrycznych, gazowych i z termoobiegiem. Nie należy podgrzewać pustej formy, napełniać ciastem maksymalnie do 3 cm pod górną krawędzią. Upieczone ciasto należy wyjąć z formy i pozostawić do wystygnięcia. Jeśli po upieczeniu nie można wyjąć ciasta, formę należy umieścić na powierzchni odwróconą do góry dnem, przykryć wilgotną ścierką i po około 10 minutach zdjąć formę. Nigdy nie należy kroić bezpośrednio w formie, nie używać akcesoriów z metalową końcówką.

Czyszczenie

Formę należy myć dopiero po całkowitym wystudzeniu zwykłymi środkami czyszczącymi, nie używać agresywnych środków chemicznych, ostrych przedmiotów oraz druciaków, w przypadku silnego zabrudzenia pozostawić do odmoczenia w roztworze wody z płynem do mycia naczyń. Można myć w zmywarce. **Ostrzeżenie:** Aby na długo utrzymać doskonały wygląd formy, zalecamy jej regularne mycie pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń oraz ograniczenie mycia w zmywarce.

Gwarancja 3-letnia

Gwarancja nie obejmuje wad powstałych na skutek użytkowania produktu w sposób niezgodny z Instrukcją użytkowania oraz mechanicznych uszkodzeń powłoki antyadhezyjnej – zadrapania itp.

Przepis

Drożdżowy warkocz

Składniki: 450 g mąki, 250 ml letniego mleka, 100 g letniego rozpuszczonego masła + 2 łyżki na posmarowanie ciasta i formy, 60 g cukru pudru, 50 g drobno zmielonych orzechów, 30 g drożdży, 20 g cukru waniliowego, 20 g drobnego cukru, 50 g rodzynek, skórka starta z 1 cytryny, 1–2 łyżki mielonego cynamonu do smaku, szczypta soli

Przygotowanie: Mąkę należy wymieszać z solą, cukrem waniliowym i skórką z cytryny. W mące należy utworzyć dołek, wsypać do niego pokruszone drożdże, dodać cukier puder, wlać połowę letniego mleka i poczekać, aż zaczyn wyrośnie. Jak tylko zaczyn wyrośnie (około 15 minut), należy dodać pozostałe mleko i rozpuszczone masło, następnie i wyrobić gładkie nieprzywierające do dłoni ciasto, które należy przykryć

i pozostaviť do vyrošenia przez około 40 minut. Na posypanym mąką blacie należy rozwałkować ciasto na kształt prostokąta z krótszą stroną o długości warkocza, posmarować rozgrzanym masłem, posypać drobnym cukrem, cynamonem, rodzynkami i orzechami. Ciasto należy mocno zrolować od krótszej strony o długości warkocza, przenieść do posmarowanej formy i ponownie pozostawić do wyrośnięcia na około 30 minut. Piec w piekarniku rozgrzanym do 170 °C przez około 25 minut. Po krótkim ostygnięciu, należy wyjąć warkocz odwracając formę, a następnie posypać warkocz cukrem.

Wskazówka: Do posmarowania formy zamiast masła można użyć również Oleju do form do pieczenia DELÍCIA 300 ml w spreju (kod 630687).

sk **Návod na použitie**

Pred prvým použitím

Novú formu umyte a vysušte, vystriekajte Olejom do foriem na pečenie DELÍCIA (kód 630687) alebo potrite pokrmovým tukom. Podľa potreby formu vymastite pred každým pečením.

Použitie

Vhodná do elektrickej, plynovej aj teplovzdušnej rúry. Prázdnu formu nezohrievajte, plňte cestom najviac 3 cm pod horný okraj. Upečený múčnik vyklopte a nechajte vychladnúť. Ak múčnik nemožno vyklopiť, formu položte na plochu hore dnom, prikryte ju vlhkou utierkou a po cca 10 minútach formu zložte. Múčnik nikdy nekrajajte priamo vo forme a nepoužívajte náradie s kovovým zakončením.

Údržba

Umývajte až po úplnom vychladnutí bežnými čistiacimi prostriedkami, pri čistení sa vyhnite drôtenkám, ostrým kovovým predmetom a abrazívnym čistiacim prostriedkom, v prípade silného znečistenia nádobu nechajte odmočiť vo vode alebo v roztoku vody so saponátom. Vhodná do umývačky. **Upozornenie:** Pre dlhodobé zachovanie dokonalého vzhľadu formy odporúčame pravidelné umývanie pod tečúcou vodou s prídavkom saponátu a umývanie v umývačke riadu obmedziť.

3 roky záruka

Záruka sa nevzťahuje na chyby vzniknuté používaním výrobku v rozpore s Návodom na použitie a na mechanické poškodenie antiadhézneho povrchu, škrabance a pod.

Recept

Kysnutý vrkoč

Ingrediencie: 450 g polohrubej múky, 250 ml vlažného mlieka, 100 g roztopeného vlažného masla + 2 lyžice na potretie cesta a vymastenie formy, 60 g práškového cukru, 50 g najemno drvených orechov, 30 g drożdžia, 20 g vanilkového cukru, 20 g krupicového cukru, 50 g hrozienok, strúhaná kôra z 1 citróna, podľa chuti 1 až 2 lyžice mletej škorice, štipka soli

Postup: Múku zmiešajte so soľou, vanilkovým cukrom a citrónovou kôrou. V múke vytvorte jamku, do ktorej rozdrobte droždie, pridajte práškový cukor a polovicu vlažného mlieka a nechajte vziť kvások. Akonáhle kvások vzíde (cca 15 min), pridajte zvyšné mlieko a roztopené maslo a vypracujte vláčne

nelepipé cesto, ktoré nechajte kysnúť prikryté cca 40 minút. Na pomúcenej podložke cesto rozťahnite do tvaru obdĺžnika s kratšou stranou s dĺžkou vrkoča, potriete rozohriatym maslom, posypte krupicovým cukrom, škoricou, hrozienkami a orechmi. Od kratšej strany s dĺžkou vrkoča cesto pevne zrolujte, preneste do vymastenej formy a nechajte znovu kysnúť cca 30 minút. Pečte v rúre predhriatej na 170 °C cca 25 minút. Po krátkom vychladnutí vrkoč vyklopte a posypte práškovým cukrom. **Dobry tip:** Na vymastenie formy môžete namiesto masla použiť Olej do foriem na pečenie DELÍCIA 300 ml v spreji (kód 630687).

hu Használati útmutató

Első használat előtt

Az új formát mossa el és szárítsa meg, fújja be DELÍCIA Olajjal sütőformákba (kód 630687), vagy kenje ki étkezési zsiradékkal. Szükség szerint kenje ki a formát minden sütés előtt.

Használat

Elektromos, gáz és hőlégkeveréses sütőbe is alkalmas. Az üres formát ne hevítse, a tésztát töltsé legfeljebb 3 cm-re a forma felső szélétől. A megsült cipót fordítsa ki a formából és hagyja kihűlni. Ha sütés után a cipó nem fordul ki a formából, helyezze a formát fejfelé az asztalra, takarja le nedves konyharuhával, és kb. 10 perc után vegye le a cipóról. A cipót soha ne szelje közvetlenül a formában, és ne használjon fém végű eszközöket.

Karbantartás

Miután kihűlt, mossa el hagyományos tisztítószerrel, kerülje a drótszivacs, éles fémeszközök és súroló hatású tisztítószerek használatát, erős szennyeződés esetén a formát áztassa be tiszta vagy mosogatószerez vízbe. Mosogatógéphez alkalmas. **Figyelmeztetés:** A forma tökéletes külsejének hosszútávú megőrzése érdekében ajánlott a folyó víz alatti tisztítószerez- valamint a mosogatógépben való tisztítást korlátozni.

3 év garancia

A garancia nem vonatkozik a Használati útmutatóval ellentétes használatból eredő hibákra, valamint a tapadásmentes felület mechanikai sérülésére, karcolásokra és has.

Recept

Kovászos fonat

Hozzávalók: 450 g rétesliszt, 250 ml langyos tej, 100 g olvad, langyos vaj + 2 kanálra való a tészta megkenéséhez és a forma kikenéséhez, 60 g porcukor, 50 g finomra darált dió, 30 g élesztő, 20 g vaníliás cukor, 20 g kukudara, 50 g mazsola, egy citrom reszelt héja, ízlés szerinti 1 vagy 2 kanál fahéj, csipetnyi só

Leírás: Keverje össze a lisztet a sóval, vaníliás cukorral és a citromhéjjal. Készítsen egy lyukat a lisztbe, melybe feldarabolja az élesztőt, adjon hozzá porcukrot és a langyos tej felét, majd hagyja az élesztőt kelni. Amint az élesztő feljön (kb. 15 perc), adja hozzá a maradék tejet és a megolvadt vajat, és készítsen puha, nem tapadós tésztát, melyet hagyjon letakarva kelni kb. 40 percig. Nyújtsa ki a tésztát téglalap alakúra egy lisztetett alátéten, amelynek rövidebb oldala lesz a fonat hossza, kenje meg a felmelegedett

vajjal, hintse meg cukorarával, fahéjjal, mazsolával és dióval. Tekerje fel erősen a tésztát a fonat rövidebb oldalától hosszában, helyezze bele a kikent formába, és hagyja, hogy körülbelül 30 percig újra keljen. Süsse 170 °C-ra előmelegített sütőben kb. 25 percig. Rövid kihűlés után fordítsa ki a fonatot, és szórja meg porcukorral. **Jó tipp:** A sütőforma kikenéséhez használhat vaj helyett DELÍCIA Olajat sütőformába 300 ml (kód 630687) spray alakban.

RU Инструкция по использованию

Перед первым использованием

Новую форму вымойте и высушите, обработайте Маслом для форм для выпечки DELÍCIA (код 630687) или сливочным маслом. При необходимости обрабатывайте форму маслом перед каждым использованием.

Использование

Подходит для электрических, газовых и сухожаровых духовых шкафов. Не нагревайте пустую форму, заполняйте тестом не выше, чем на 3 см ниже верхнего края. Сразу же после выпекания извлеките хлеб и дайте ему остыть. Если хлеб невозможно извлечь, переверните форму вверх дном, накройте ее влажным полотенцем и через 10 минут извлеките его из формы. Никогда не разрезайте хлеб непосредственно в форме и не используйте инструменты с металлическим концом.

Уход

Форму мойте только после того, как она полностью остынет обычными моющими средствами, при уходе избегайте использования металлических губок, острых металлических предметов и агрессивных моющих средств, в случае сильного загрязнения замочите форму в обычной воде или с добавлением моющего средства. Можно мыть в посудомоечной машине. **Внимание:** Для того, чтобы сохранить идеальный внешний вид формы, рекомендуется регулярное мытье под проточной водой с добавлением моющего средства, а мытье в посудомоечной машине ограничить.

Гарантия 3 года

Гарантия не распространяется на дефекты, вызванные использованием продукта вразрез с Инструкцией по использованию и механическим повреждением антипригарного покрытия, царапинами и т. д.

Рецепт

Дрожжевая плетенка

Ингредиенты: 450 г муки грубого помола, 250 мл теплого молока, 100 г растопленного теплого масла + 2 ст. ложки масла на смазывание теста и формы, 60 г сахарной пудры, 50 г молотых орехов мелкого помола, 30 г дрожжей, 20 г ванильного сахара, 20 г сахара, 50 г изюма, цедра 1 лимона, по вкусу 1–2 ст. ложки молотой корицы, щепотка соли

Приготовление: Муку смешайте с солью, ванильным сахаром и цедрой лимона. Сделайте отверстие в муке, раскрошите дрожжи, добавьте сахарную пудру и половину теплого молока и дайте

закваске подняться. Как только закваска поднимется (примерно 15 мин) добавьте оставшееся молоко и топленое масло и вымесите тесто, чтобы оно не прилипло к рукам, накройте и оставьте примерно на 40 минут. Посыпьте скалку мукой и раскатайте тесто в виде прямоугольника так, чтобы одна из сторон подходила под длину формы, смажьте его растопленным маслом, посыпьте сахаром, корицей, изюмом и орехами. Скатайте в плотный рулет, начиная со стороны равной длине формы, переложите в смазанную маслом форму и оставьте на 30 минут. Выпекайте в разогретой духовке при температуре 170 °C примерно 25 минут. Слегка остудите и извлеките хлеб, посыпьте сахарной пудрой. **Полезный совет:** Для смазывания можете использовать Масло для форм для выпечки DELICIA 300 мл в спрее (код 630687).

uk Інструкція для користувача

До першого використання

Нову форму помийте та висушіть, обробіть її Олією для форм для випічки DELICIA (код 630687) або змастіть харчовим жиром. При необхідності змащуйте форму перед кожним випіканням.

Використання

Підходить для електричних, газових та конвекційних духовок. Порожню форму не нагрівайте, наповнюйте її тістом не більше ніж на 3 см нижче верхнього краю. Випечену випічку вийміть і залиште її охолонути. Якщо випічку після випікання неможливо виняти, покладіть форму на поверхню догори дном, накрийте її вологою ганчіркою і приблизно через 10 хвилин зніміть форму з випічки. Ніколи не ріжте випічку прямо у формі і не використовуйте інструменти з металевим наконечником.

Технічне обслуговування

Мийте лише після повного охолодження звичайними миючими засобами, при чищенні не використовуйте дрітні шкребки, гострі металеві предмети та абразивні чистячі засоби, у разі сильного забруднення залиште посудину відмочуватися у воді або розчині води з миючим засобом. Підходить для посудомийної машини. **Увага:** Щоб довготривало зберегти ідеальний зовнішній вигляд форми, рекомендуємо обмежити регулярне миття під проточною водою з додаванням миючого засобу та миття в посудомийній машині.

3 роки гарантії

Гарантія не поширюється на дефекти, спричинені використанням виробу з порушенням Інструкції для користувача та механічним пошкодженням антипригарного покриття, подрапин тощо.

Рецепт

Дріжджова плетінка

Інгредієнти: 450 г напігругубого борошна, 250 мл теплого молока, 100 г розтопленого теплого вершкового масла + 2 столові ложки для змащування тіста і форми, 60 г цукрової пудри, 50 г тонко подрібнених горіхів, 30 г дріжджів, 20 г ванільного цукру, 20 г пісочного цукру, 50 г родзинок, терта цедра 1 лимона, за смаком 1–2 столові ложки меленої кориці, щіпка солі

Спосіб: Змішайте борошно із сіллю, ванільним цукром і цедрою лимона. Зробіть ямку в борошні, до якого роздробіть дріжджі, додайте цукрову пудру і половину теплої молока і дайте дріжджам піднятися. Як тільки дріжджі піднімуться (приблизно 15 хв.), додайте залишок молока та розтоплене вершкове масло і зробіть м'яке нелипке тісто, і дайте йому піднятися покритим приблизно на 40 хвилин. На присипаному борошном килимку викладіть тісто у формі прямокутника з коротшою стороною для довжини плетінки, намажте розігрітим маслом, посипте пісочним цукром, корицею, родзинками та горіхами. З коротшої сторони для довжини плетінки міцно згорніть тісто, перекладіть його в змащену форму і дайте йому знову піднятися приблизно на 30 хвилин. Випікайте в духовці, розігрітій до 170 °С, близько 25 хвилин. Після короткого охолодження переверніть плетінку і посипте цукровою пудрою. **Гарна порада:** Для змащування форми замість вершкового масла можна використовувати Олію для форм для випічки DELICIA 300 мл у спреї (код 630687).



Art. 623143



www.tescoma.com/video/623143