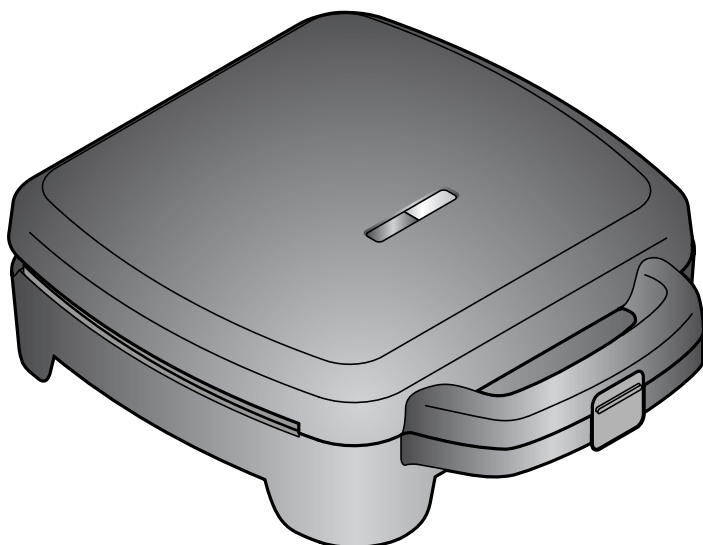




Přístroj na koláčky pie



Vážení zákazníci,

s Vaším novým přístrojem na koláčky pie připravíte během pár minut výborné mini koláčky pie a mini bábovky.

Abyste mohli okamžitě začít, najdete v tomto návodu k použití kromě základního receptu na neutrální a sladké křehké těsto i po 2 receptech na slané a sladké koláčky pie.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Váš tým Tchibo



www.tchibo.cz/navody

Obsah

- 3 K tomuto návodu**
- 4 Bezpečnostní pokyny**
- 7 Přehled (rozsah dodávky)**
- 8 Před prvním použitím**
- 9 Použití**
 - 9 Předehřátí
 - 10 Plnění pečicích forem
 - 11 Pečení
 - 11 Vypnutí
- 12 Čištění a uchovávání**
 - 12 Čištění
 - 12 Uchovávání
- 13 Technické parametry**
- 13 Závada / náprava**
- 14 Recepty**
 - 14 Základní recept na neutrální křehké těsto
 - 15 Základní recept na sladké křehké těsto
 - 15 Jablečné/ostružinové koláčky pie
 - 16 Rebarborové pudingové koláčky pie
 - 17 Kuřecí koláčky pie s pestem
 - 17 Koláčky pie calzone-pizza
- 18 Likvidace**
- 19 Záruka**

K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k zranění nebo škodám.

Uchovejte si tento návod pro pozdější potřebu. Při předávání výrobku předejte současně s ním i tento návod.

Symbolsy uvedené v tomto návodu:



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.



Tento symbol varuje před nebezpečím úrazu elektrickým proudem.

Upozornění **NEBEZPEČÍ** varuje před možným těžkým poraněním a ohrožením života.

Upozornění **VÝSTRAHA** varuje před poraněním a značnými věcnými škodami.

Upozornění **POZOR** varuje před lehkým poraněním nebo poškozením.



Takto jsou označeny doplňující informace.

Bezpečnostní pokyny

Účel použití

Přístroj na koláčky pie je určen k pečení mini koláčků pie a mini bábovek.

Přístroj je koncipován pro použití v domácnosti a množství v ní obvyklá. Pro živnostenské používání v domácnostem podobných zařízeních jako jsou kuchyně pro zaměstnance obchodů, kanceláří nebo na farmách, nebo kuchyňky pro hosty v motelech, hotelech a pensioonch není přístroj vhodný.

NEBEZPEČÍ pro děti a osoby s omezenou schopností ovládání přístrojů

- Obalový materiál se nesmí dostat do rukou dětem. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!
- Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a pokud pochopily, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
- S přístrojem si nesmí hrát děti.
- Přístroj a síťový kabel se musí od zapnutí do zásuvky až po vytažení ze zásuvky a úplného vychladnutí přístroje nacházet mimo dosah dětí mladších 8 let.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Přístroj, síťový kabel a síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Chraňte přístroj i před kapající a stříkající vodou.
- Přístroje se nedotýkejte vlhkýma rukama a nepoužívejte jej venku ani v místnostech s vysokou vlhkostí vzduchu. Přístroj nepoužívejte v bezprostřední blízkosti umyvadel nebo dřezů.
- Pokud by se přístroj navlhčil nebo namočil, okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Dokud je síťová zástrčka ještě v zásuvce, nesahejte nikdy na vlhké části.
- Přístroj připojujte pouze do zásuvek s ochrannými kontakty instalovaných podle předpisů. Jejich síťové napětí musí odpovídat technickým parametřům přístroje.
- Zásuvka musí být dobře přístupná, abyste v případě potřeby mohli síťovou zástrčku rychle vytáhnout.
- Pokud bude nutné použít prodlužovací kabel, musí odpovídat minimálně technickým parametřům přístroje. Při nákupu prodlužovacího kabelu si nechte poradit.

- Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky, ...
... pokud přístroj nepoužíváte,
... pokud dojde během provozu k poruše nebo
... než začnete přístroj čistit.
Přitom tahejte vždy přímo za síťovou zástrčku, nikoli za síťový kabel.
- Před použitím zcela odviňte síťový kabel. Než síťový kabel znovu navinete, nechte přístroj zcela vychladnout.
- Síťový kabel nesmí být zalomený ani přiskřípnutý. Síťový kabel chraňte před ostrými hranami, olejem, horkými částmi přístroje nebo jinými zdroji tepla.
- Položte síťový kabel tak, aby nebylo možné přístroj nechtěně stáhnout z plochy, na níž je postaven.
- Pravidelně kontrolujte, jestli přístroj nebo síťový kabel nevykazují žádné škody. Přístroj nezapínejte, pokud je on sám nebo síťový kabel viditelně poškozen nebo přístroj spadl na zem.
- Neprovádějte na výrobku žádné změny. Ani výměnu síťového kabelu nesmíte provádět svépomocí. Případné opravy přenechte odbornému servisu nebo našemu servisnímu centru. Poškodí-li se síťový kabel, je třeba ho nechat vyměnit výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem či podobně kvalifikovanou osobou, aby se zamezilo ohrožení.

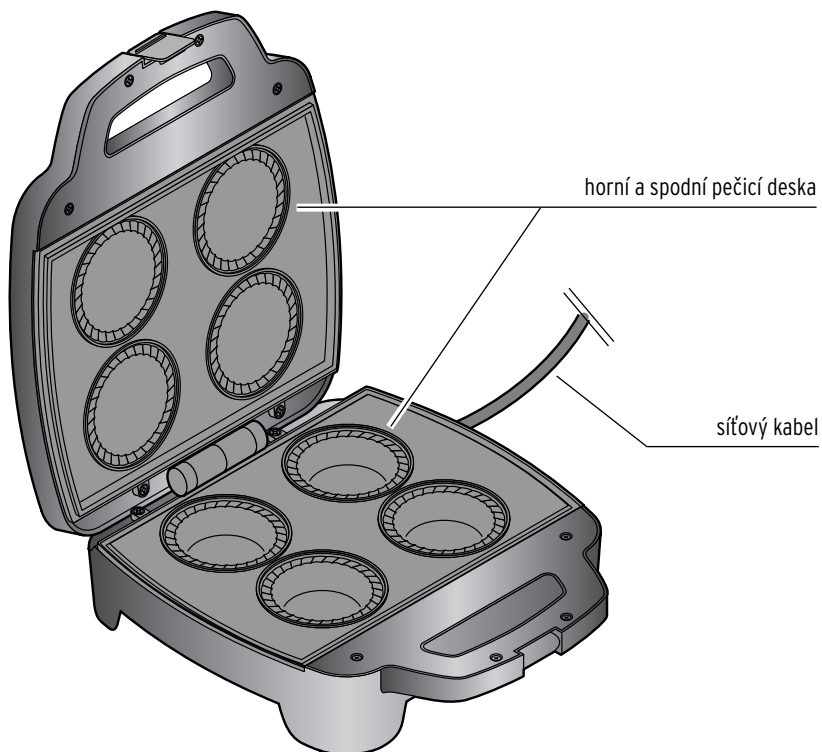
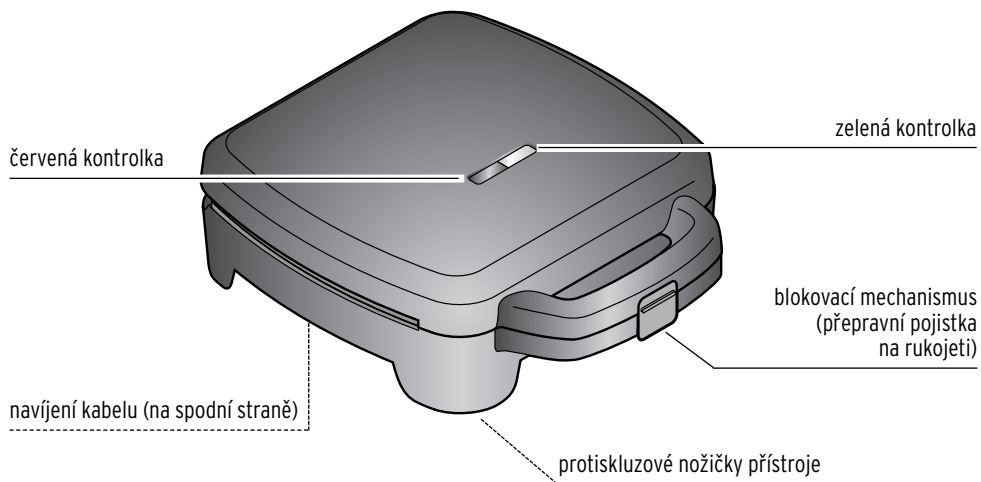
VÝSTRAHA před požárem, popálením a opařením

- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru!
- Přístroj se nesmí uvádět do provozu spínacími hodinami ani zvláštním systémem dálkového ovládání.
- Přístroj se během provozu zahřívá. Dbejte na to, aby se během používání ani ve fázi ochlazování nikdo nedotkl horkých částí přístroje. Přístroj otvírejte pouze za držadlo a používejte kuchyňské rukavice nebo podobné pomůcky.
- Když budete přístroj používat, postavte jej na volnou plochu. V žádném případě jej nestavte přímo ke zdi, do rohu, do skříně, do blízkosti záclon a podobných předmětů. Postavte jej mimo dosah vznětlivých materiálů a přístroj nezakrývejte. Přístroj stavte na žáruvzdornou pracovní plochu a dbejte na to, aby žádné předměty nebránily ventilaci přístroje. Odvinutý síťový kabel musí ležet úplně volně mimo přístroj a nesmí se dotýkat žádných horkých povrchů přístroje.
- Během pečení může ze zavřeného přístroje vystupovat pára. Nedotýkat se - nebezpečí opaření! Při otevírání přístroje dávejte pozor na unikající páru.
- Než začnete přístroj čistit, přenášet nebo ukládat, nechte jej úplně vychladnout.

POZOR na věcné škody

- Postavte přístroj na rovnou, dobře osvětlenou, žáruvzdornou plochu, odolnou proti stříkajícímu tuku, která se snadno čistí, protože během provozu nelze zabránit vystřikování tuku.
- Nestavte přístroj na plochy, které se mohou zahřívat, např. na plotýnky sporáku, a umístěte jej do bezpečné vzdálenosti od zdrojů tepla.
- K vyjmutí hotových koláčků pie použijte pouze dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní, odolné vůči teple. Kuchyňské náčiní z kovu poškozuje nepřilnavou vrstvu pečicích desek.
- Koláčky pie nekrájejte přímo v přístroji.
- K čištění nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Nepoužívejte ani čisticí prostředky na trouby, tvrdé kartáče apod., jinak se může poškodit nepřilnavá vrstva pečicích desek.
- Nelze zcela vyloučit, že některé laky, plasty nebo prostředky na ošetřování nábytku nenaruší a nezměkčí materiál, z něhož jsou vyrobeny protiskluzové nožičky. V případě potřeby proto položte pod výrobek neklouzavou podložku odolnou proti teple, abyste zabránili nepříjemným stopám na nábytku.

Přehled (rozsah dodávky)



Před prvním použitím



NEBEZPEČÍ pro děti -
ohrožení života udušením /
spolknutím

- Obalové materiály se nesmějí dostat do rukou dětem. Okamžitě je zlikvidujte.



VÝSTRAHA před požárem/
popálením/opařením

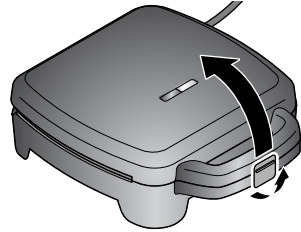
- Když budete přístroj používat, postavte jej na volnou plochu. V žádném případě jej nestavte přímo ke zdi, do rohu, do skříně, do blízkosti záclon a podobných předmětů. Postavte jej mimo dosah vznětlivých materiálů a přístroj nezakrývejte.
- Dbejte na to, aby se během používání ani ve fázi ochlazování nikdo nedotkl horkých částí přístroje.
- Přístroj otvírejte pouze za držadlo a používejte kuchyňské rukavice nebo podobné pomůcky.

1. Odstraňte veškerý obalový materiál a ihned jej zlikvidujte, aby se nedostal do rukou dětem.
2. Přístroj postavte na rovnou žáruvzdornou plochu odolnou proti postříkání.

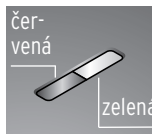
Před prvním použitím je nutno přístroj vyčistit a zahřát bez potravin, aby se odstranily případné zbytky z výroby. Při tom postupujte podle následujícího popisu:



Při prvním zahřívání může být po krátkou dobu cítit zápach, což je však normální a není to na závadu.
Zajistěte dostatečné větrání.



3. Vytáhněte blokovací mechanismus nahoru a přístroj rozevřete.
4. Horní a spodní pečicí desku otřete hadříkem lehce navlhčeným vodou. Potom pečicí desku pořádně osušte.
5. Přístroj opět zavřete (**bez** těsta).
6. Síťový kabel úplně odviňte a zástrčku zasuněte do zásuvky s ochrannými kontakty.



Červená kontrolka se rozsvítí a signalizuje, že je přístroj zapnutý a zahřátý.

Jakmile přístroj dosáhne správné teploty k pečení, rozsvítí se **zelená** kontrolka.



Během pečení se zelená kontrolka neustále rozsvěcí a zhasíná. Přitom se nejedná o poruchu. Kontrolka pouze signalizuje, že se přístroj opět zahřívá a udržuje tak teplotu k pečení.

7. Asi po 10 minutách vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, otevřete přístroj a nechte jej vychladnout. Během této doby dbejte na to, aby se nikdo nechtěně nedostal do kontaktu s horkými částmi přístroje!

8. Po vychladnutí znovu důkladně otřete pečicí desky papírovou utěrkou.

Přístroj je nyní připraven k použití.

Použití

Před použitím si přečtěte také všechny bezpečnostní pokyny, které najdete v kapitole „Před prvním použitím“.

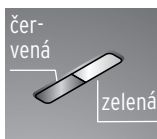
Připravte si těsto a příslušnou náplň pro Vaše koláčky pie. Dále v tomto návodu jsme připravili několik dobrých receptů, které můžete hned vyzkoušet. Místo čerstvého těsta můžete použít i hotové těsto (např. hluboce zmrazené lístkové těsto).



- V tomto přístroji se těsto peče mezi vyhřívanými pečicími deskami současně z obou stran.
- Přístroj nemá žádný regulátor teploty. Jakmile je zástrčka v zásuvce, přístroj se zahřívá.
- Jelikož není možné měnit teplotu, je míra zhnědnutí a propečení pokrmu dána především dobou pečení a tím, jak často přístroj během pečení otvíráte.

Předeřtátí

1. Vytáhněte blokovací mechanismus nahoru a přístroj rozevřete.
2. Prohlubně horní a spodní pečicí desky případně lehce potřete za pomoci štetce trochou margarínu nebo stolního oleje.
3. Přístroj opět zavřete.
4. Síťový kabel úplně odviňte a zástrčku zasuňte do zásuvky s ochrannými kontakty.



Červená kontrolka se rozsvítí a signalizuje, že je přístroj zapnutý a zahřátý.

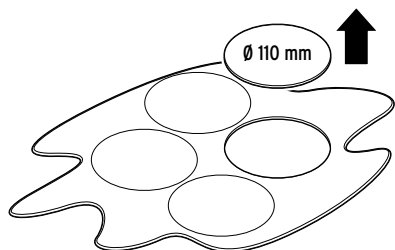
Jakmile přístroj dosáhne správné teploty k pečení, rozsvítí se **zelená** kontrolka.

Přístroj je připraven k pečení.

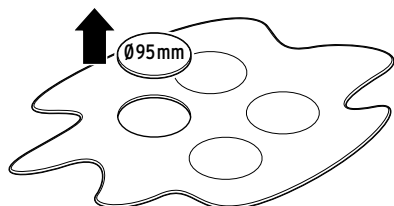


Během pečení se zelená kontrolka neustále rozsvěcí a zhasíná. Přitom se nejedná o poruchu. Kontrolka pouze signalizuje, že se přístroj opět zahřívá a udržuje tak teplotu k pečení.

5. Během předehřívání přístroje si na lehce pomoučené podložce rozválejte předem připravené, dobře vychlazené těsto do tloušťky cca 3-4 mm.



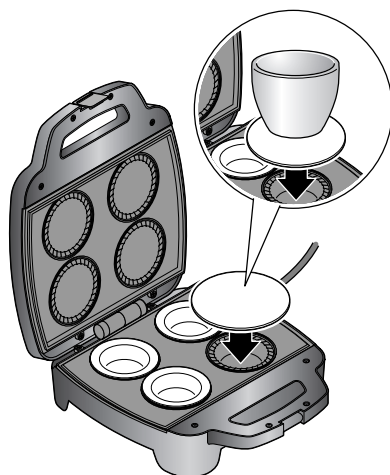
6. Vykrojte 4 velká kolečka o průměru cca 110 mm, jimiž se později vyloží pečicí formy.



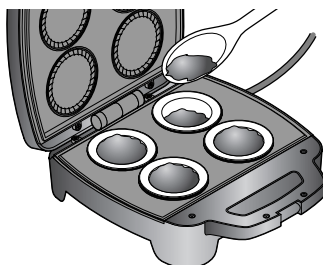
7. Vykrojte 4 malá kolečka o průměru cca 95 mm, která se později nasadí jako víčka na koláčky pie.

Plnění pečicích forem

Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka, je přístroj připraven k pečení.

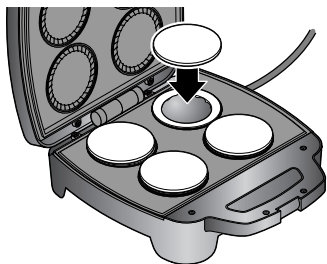


8. Rozevřete přístroj a vyložte pečicí formy velkými kolečky těsta. Nejsnadněji se to udělá tak, že se kolečko těsta položí na střed formy a potom se lehce zatlačí do formy kulatou nádobou (např. pohárkem nebo sklenicí). Okraj těsta musí přesahovat tak, aby byl zakrytý zvlněný kraj formy.



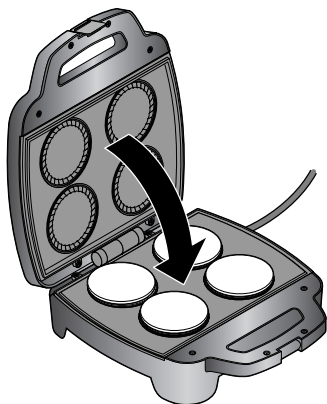
9. Do vyložených pečicích forem dejte náplň.

Při tom koláčky pie nepřepĺňujte! Koláček pie by v opačném případě později při pečení nebyl těsně uzavřený víčkem z těsta, takže by unikala náplň.



10. Nasadte malá kolečka jako víčko na koláčky pie a lehce je přitlačte na okraj. Případné přečnávající zbytky těsta odstraňte.
11. Víčka u slané náplně případně potřete rozšlehaným žloutkem, u sladké náplně mlékem pomocí štětce.

Pečení



12. Příklad zavřete. Blokovací mechanismus v držadle musí zaskočit.

13. Nechte koláčky pie péci do zlatohněda **cca 10 minut**.

Tip: Průběžně sledujte upečení, abyste koláčky pie nespálili. V závislosti na druhu a tloušťce těsta a náplně se může požadovaná doba pečení trochu měnit.



VÝSTRAHA před popálením/opařením

- Během pečení a při rozevření přístroje vystupuje z prostoru mezi pečicími deskami pára.
- Příklad otevírejte pouze za držadlo a používejte kuchyňské rukavice nebo podobné pomůcky.

14. Rozevřete přístroj a vyjměte hotové koláčky pie opatrně z pečicích forem.

Následně můžete koláčky pie přímo naplnit a upéci.

Pokud už nebudete chtít péci další koláčky pie, vypněte přístroj následovně:

Vypnutí

15. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, aby se přístroj vypnul.
16. Než začnete otevřený přístroj čistit, nechte jej dostatečně vychladnout tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a uchovávání“.

Čištění a uchování



NEBEZPEČÍ - ohrožení života elektrickým proudem

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj, síťový kabel a síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Chraňte přístroj i před kapající a stříkající vodou.



VÝSTRAHA před popálením

- Než přístroj začnete čistit a než jej budete přenášet nebo ukládat, nechte jej vychladnout. Dbejte na to, aby se během fáze ochlazování nikdo nedotkl horkých částí přístroje.

POZOR na věcné škody

- K čištění nepoužívejte v žádném případě abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky na trouby ani pomůcky způsobující poškrábání. Mohli byste poškodit nepřilnavou vrstvu.

Čištění

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout tak, aby byly pečicí desky ještě trochu teplé, ale již ne horké.
2. Dřevěnou nebo plastovou stěrkou odstraňte zbytky jídla z pečicích desek a otřete je vlhkým hadříkem.
3. Následně nechte pečicí desky úplně vychladnout.
4. Pečicí desky a vnější povrch otřete mírně navlhčeným hadříkem. Vše důkladně znovu otřete suchým hadříkem.
5. Naviňte kabel prostorově úsporně na navíjení kabelu na spodní straně přístroje.

Uchování

- ▷ Přístroj ukládejte na suchém místě, na kterém bude chráněn před vlhkem a vysokými teplotami.
- ▷ Přístroj ukládejte pokud možno do jeho originálního obalu, abyste jej chránili před poškozením.

Technické parametry

Model:	362 750
Síťové napětí:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Příkon:	1400 W
Třída ochrany:	I (⊥)
Okolní teplota:	+10 až +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.cz

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo technických a vzhledových změn.



Závada / náprava

Přístroj nefunguje.	• Je zástrčka zasunutá v zásuvce?
Koláčky pie jsou příliš světlé, případně ještě nejsou hotové.	• Nechte je péci o něco déle.
Koláčky pie jsou příliš tmavé.	• Při příštím pečení se musí péci o něco kratší dobu.
Koláčky pie nelze uvolnit z pečicích forem.	• Pečicí formy musíte při příštím pečení trochu vymazat nebo je vymazat víc.
Víčka z těsta se při pečení uvolňují z koláčku pie.	• Příliš náplně v koláčku pie?
Dno koláčku pie je rozdrobené.	• Sladké křehké těsto je křehčí než neutrální křehké těsto bez cukru. Proto na dno vždy používejte neutrální těsto bez cukru.
Přístroj se vypne, ačkoliv je zástrčka ještě v zásuvce.	• Není přístroj přehřátý? Zasáhla teplotní pojistka a přístroj se vypnul. V žádném případě se nepokoušejte přístroj opět uvést do provozu. V takovém případě se obraťte na servisní centrum.

Recepty

V závislosti na náplni můžete použít neutrální nebo sladké křehké těsto.

Neutrální křehké těsto (tj. bez cukru) se hodí na slané i sladké koláčky pie. U koláčků pie se sladkou náplní můžete alternativně použít **sladké křehké těsto** (tj. s cukrem).

Můžete současně zpracovávat i obě varianty těsta: neutrální křehké těsto jako dno a sladké křehké těsto jako víčko.



Tip: Křehké těsto - neutrální i sladké - lze bez problémů zmrazit.

Aby bylo těsto pěkně křehké a křupavé, je nutné dodržovat několik základních bodů:

- Všechny přísady musí být při zpracování co nejchladnější. Přísady (máslo, mléko, vejce) vyjměte z chladničky až krátce před použitím, voda by vždy měla být ledově studená.
- Těsta se dotýkejte rukama co nejméně, aby se příliš neohřálo a zůstalo vláčné.
- Před hnětením a případně i průběžně si chladte ruce ve studené vodě.
- Nehnět těsto zbytečně dlouho! Tím se v závislosti na podmínkách příliš zahřeje a stane se lepivým. Hotové pečivo je potom tvrdé, místo toho, aby bylo křupavé a rozplývalo se.

- Těsto před vyválením bezpodmínečně ještě jednou umístěte minimálně na 30 minut do chladničky.

Základní recept na neutrální křehké těsto

Na přibližně 500 gramů těsta budeme potřebovat:

350 g mouky

160 g vychlazeného másla

4 lžice studeného mléka nebo (ledové) vody

1/2 lžičky soli

Příprava

1. Na čistou, suchou pracovní plochu nebo do mísy prosejte mouku.
2. Nakrájejte studené máslo na malé kousky a přidejte jej k mouce. Obojí ručně nasekejte (např. velkým nožem nebo stěrkou na těsto), až vznikne jemná drobenka.
3. Přidejte 4 lžice studeného mléka nebo ledové vody a také sůl a plynulým ručním hnětením vypracujte hladké těsto. Případně přidejte více mléka nebo vody, dokud nebude těsto vláčné.
4. Vytvarujte z těsta kouli a mírně ji poprašte moukou. Kouli těsta zabalenou v potravinové fólii umístěte před dalším zpracováním minimálně na 30 minut do chladničky.

Základní recept na sladké křehké těsto

Na přibližně 500 gramů těsta budeme potřebovat:

- 250 g mouky
- 50 g moučkového cukru
- 125 g vychlazeného másla
- 1 velké vejce, rozšlehané
- 1 troška mléka

Příprava

1. Na čistou, suchou pracovní plochu nebo do mísy prosejte mouku a moučkový cukr.
2. Nakrájejte studené máslo na malé kousky a přidejte jej ke směsi mouky s cukrem. Všechno ručně nasekejte (např. velkým nožem nebo stěrkou na těsto), až vznikne jemná drobenka.
3. Přidejte trochu studeného mléka a také rozšlehané vejce a plynulým ručním hnětením vypracujte hladké, vláčné těsto.
4. Vytvarujte z těsta kouli a mírně ji poprašte moukou. Kouli těsta zabalenou v potravinové fólii umístěte před dalším zpracováním minimálně na 30 minut do chladničky.

Jablečné/ostružinové koláčky pie

Přísady (na 6-8 koláčků pie)

- 250 g neutrálního křehkého těsta na dna koláčků pie
- 250 g sladkého křehkého těsta na víčka koláčků pie (alternativně můžete na víčka použít také neutrální těsto)
- 100 g ostružin
- 1/2 velkého jablka (např. Bramley apod.)
- 1 lžíce cukru (extra jemného)
- 2 lžičky škrobu rozmíchaného v troše vody

Příprava

1. Jablko oloupejte a nakrájejte na kousky.
2. Kousky jablka dejte společně s ostružinami a cukrem na pánev a směs nechte cca 5 až 7 minut povařit, dokud nebudou kousky jablka měkké.
3. Přidejte směr škrobu a vody a za občasného míchání nechte povařit, dokud ovocná směs nezhoustne.
4. Naplňte koláčky pie v přístroji podle popisu v kapitole „Použití“.

Rebarborové pudingové koláčky pie

Příklady (na 6-8 koláčků pie)

250 g neutrálního křehkého těsta
na dna koláčků pie

250 g sladkého křehkého těsta na
víčka koláčků pie (alternativně můžete
na víčka použít také neutrální těsto)

350 g čerstvé rebarbory

1 lžíce hnědého cukru

Na pudingový krém:

200 ml mléka

50 ml crème double

1 vanilkový lusk

3 žloutky

30 g cukru (nebo více, podle chuti)

Příprava

1. Očištěnou rebarboru nakrájejte na malé kousky.
2. Kousky rebarbory dejte společně s cukrem na pánev (nesmí být hliníková, protože hliník s rebarborou reaguje!) a rebarboru nechte při nízké teplotě cca 15 minut péci do měkka.
3. Položte rebarboru na kuchyňský papír, aby mohla trochu oschnout.
4. Na pudingový krém: Naplňte mléko a crème double do hrnce a přidejte podélně naříznutý vanilkový lusk. Pomalu zahřejte mléko, nenechte jej však uvést do varu! Dejte hrnci ze sporáku a nechte vanilkový lusk cca 20 minut táhnout v mléku. Následně vanilkový lusk vyjměte.
5. V samostatné míse vyšlehejte žloutky s cukrem, dokud hmota nebude hustá a krémová. Během míchání postupně přidávejte teplé mléko. Mléčnou směs následně nalijte zpět do hrnce.
6. Zahřívajte směs při nízkém výkonu za stálého míchání cca 10 až 20 minut, dokud pudingový krém nezhoustne. Pudingový krém v žádném případě nenechávejte vařit, protože by se srazil!
7. Naplňte hotový pudingový krém do misky a nechte jej vychladnout.



Alternativně můžete podle návodu výrobce připravit i balíček pudingového prášku.

8. Naplňte koláčky pie v přístroji podle popisu v kapitole „Použití“. Jako náplň vždy nejprve vložte několik kousků rebarbory a na ně potom trochu pudingového krému.
9. Víčka koláčků pie potřete trochou mléka, zavřete přístroj a koláčky pie upečte.
10. Pro servírování dejte k hotovým koláčkům pie zbytek pudingového krému.

Kuřecí koláčky pie s pestem

Přísady (na 6-8 koláčků pie)

500 g neutrálního křehkého těsta
300 g připraveného kuřecího masa,
nakrájeného na kousky
4 lžičky zeleného pesta
12 třešňových rajčátek
1 vejce, rozšlehané

Příprava

1. Vložte pečicí formy křehkým těstem a těstové dno potřete pomocí štětce zeleným pestem.
2. Rozpulte třešňová rajčátka a smíchejte je s opečenými kousky kuřecího masa.
3. Naplňte koláčky pie směsí a zavřete je víčkem z těsta.
4. Víčka z těsta potřete trochou rozšlehaného vejce, zavřete přístroj a koláčky pie pečte cca 10 minut do zlatohněda.

Koláčky pie calzone-pizza

Přísady těsta na pizzu (na 6-8 koláčků pie)

250 - 350 ml vlažné vody
1 lžice sušeného droždí
550 g mouky + trocha mouky
k poprášení
1 lžička soli
1/2 lžičky mletého černého pepře
2 lžičky medu (tekutého)
2 lžice olivového oleje (Extra Virgin) +
trocha oleje k potření

Přísady na náplň

2 lžice olivového oleje
1 1/2 stroužku česneku
1/2 malá červená cibule
4 plátky uzené slaniny
5 středně velké houby
1 sklenice omáčky ze sušených rajčat
150 g mozzarely
trocha strouhaného parmazánu
k ozdobení

Příprava - těsto

1. Do mísy dejte 150 ml vlažné vody a do ní rozdrobte droždí. Míchejte, dokud se droždí nerozpustí a směs nechte v teple odpočinout 10 minut.
2. Mezitím prosejte mouku do velké mísy a přidejte do ní pepř a sůl.
3. Do směsi vody a droždí vmíchejte olivový olej a med tak, aby všechno bylo rovnoměrně smíšené.
4. Do směsi mouky vytlačte důlek a do něj dejte směs droždí. Všechno promíchejte do měkkého, pouze ještě mírně lepkavého těsta. Postupně ještě přidejte tolik vody, aby těsto dosáhlo správné konzistence.
5. Ručně hněťte těsto na lehce pomoučněné pracovní ploše po dobu 10 minut, dokud nebude vláčné. Pokud těsto silně lepí, průběžně si poprašujte ruce moukou.
6. Lehce naolejujte velkou mísu a vložte do ní kynuté těsto. Překryjte mísu potravinářskou fólií a nechte těsto 1 až 2 hodiny na teplém místě odpočívat, až se zdvojnásobí jeho objem.

7. Ručně znovu důkladně prohněťte nakynuté těsto, dokud nebude pěkně vláčné.



Alternativně můžete podle návodu výrobce připravit i hotové těsto v prášku.

Příprava - náplň

8. Nakrájejte uzenu slaninu a houby nadrobno a obojí opékejte cca 10 minut na troše olivového oleje při střední teplotě, dokud směs nebude křupavě hnědá.
9. Nakrájejte česnek a cibuli na velmi malé kostičky a obojí přidejte na pánve se směsí slaniny a hub. Nechte všechno dohromady povařit dalších 10 minut, dokud nebude cibule opečená a zlatožlutá.
10. Snižte teplotu a do pánve přidejte 1/2 sklenice rajčatové omáčky. Dobře zamíchejte a potom dejte pánve ze sporáku.

Příprava koláčků pie v přístroji

11. Rozdělte kynuté těsto na 8 stejně velkých porcí a vytvarujte z nich 4 dna z těsta a 4 víčka z těsta. Vyložte formy dny z těsta.
12. Naplňte směs rajčat, hub a slaniny a nahoru položte vždy jeden plátek mozzarely. Zavřete pizza koláčky pie víčky z těsta.
13. Zavřete přístroj a nechte pizza koláčky pie péci o trochu déle než normální koláčky pie z křehkého těsta. Případně průběžně kontrolujte, zda je těsto již upečené.

14. Před servírováním hotových koláčků pie ohřejte zbývající rajčatovou omáčku a koláčky pie s ní přelijte. Navíc můžete koláčky pie ozdobit trochou strouhaného parmazánu.

Likvidace

Výrobek a jeho obal byly vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztřídte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.



Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!

Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat samostatně, odděleně od domovního odpadu. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

Záruka

Záruku poskytujeme v trvání **3 let** od data prodeje.

Tento výrobek byl vyroben nejnovějšími výrobními postupy a podroben přísné kontrole kvality. Zaručujeme bezvadnou kvalitu tohoto výrobku.

Během záruční doby bezplatně odstraníme veškeré materiálové a výrobní vady. Předpokladem pro poskytnutí záruky je předložení účtenky z obchodu Tchibo nebo jedné z partnerských prodejen autorizovaných společností Tchibo. Pokud by se proti očekávání vyskytla závada, vyplňte přiložený servisní šek a zašlete jej spolu s kopií účtenky a pečlivě zabaleným výrobkem do našeho servisního centra Tchibo.

Pro bezplatné zaslání výrobku do opravy zavolejte prosím do našeho zákaznického servisu Tchibo nebo výrobek osobně odevzdejte v nejbližší pobočce Tchibo.

Záruka se nevztahuje na škody způsobené neodbornou manipulací, na díly podléhající rychlému opotřebení ani na spotřební materiál. Tyto můžete objednat na uvedeném telefonním čísle.

Opravy, na které se záruka nevztahuje, můžete nechat provést na vlastní náklady v servisním centru Tchibo.

Tato záruka nijak neomezuje zákonná záruční práva.

Servisní šek

Šek prosím vyplňte hůlkovým písmem a odešlete jej společně s výrobkem.

Příjmení, jméno _____

Ulice a číslo _____

PSČ, místo _____

Země _____

Tel. č. (přes den) _____

Pokud se nejedná o opravu ze záruky*:
(prosím zaškrtněte)

Zašlete mi prosím neopravený výrobek zpět.

Zašlete mi prosím předběžný rozpočet nákladů, pokud převyšují částku 400 Kč.

*Pokud již výrobek není v záruční době a nevztahuje se na něj záruka, hradíte náklady na zaslání výrobku zpět.



Výrobek bude opraven ve zmíněném servisním centru Tchibo.
Rychlé zpracování a zaslání výrobku zpět je zajištěno pouze
v případě, že výrobek zašlete přímo na adresu servisního centra.

Pokud potřebujete další informace o výrobku, chcete objednat příslušenství
nebo máte nějaké dotazy k provádění servisu, zavolejte prosím do našeho
základního servisu Tchibo. Při dotazech uvádějte vždy číslo výrobku.

Česká republika

TCHIBO REPAIR CENTER SYNERLOGIS
Am Jägersberg 16
24161 Altenholz bei Kiel
DEUTSCHLAND



844 844 819
(zdarma)

pondělí - pátek 8:00 - 20:00 hod.

sobota 8:00 - 16:00 hod.

e-mail: service@tchibo.cz

Číslo výrobku: 362 750



Servisní šek

Šek prosím vyplňte hůlkovým písmem a odešlete jej společně s výrobkem.

Číslo výrobku: 362 750

Chyba/vada

Datum prodeje

Datum/podpis

