



Prístroj na pečenie koláčikov „pie“



Vážení zákazníci!

S vaším novým prístrojom na pečenie koláčikov si pripravíte za pár minút chutné koláčiky „pie“.

Aby ste mohli ihneď začať, nájdete tu okrem základného receptu na neutrálne ako aj sladké krehké cesto aj po dva recepty na slané a sladké „pie“.

Želáme vám dobrú chuť!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Obsah

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 3 K tomuto návodu | 13 Poruchy / pomoc |
| 4 Bezpečnostné upozornenia | 14 Recepty |
| 7 Prehľad (obsah balenia) | 14 Základný recept na neutrálne krehké cesto |
| 8 Pred prvým použitím | 15 Základný recept na sladké krehké cesto |
| 9 Používanie | 15 Jablkovo-černicové koláčky „pie“ |
| 9 Zohriatie | 16 Rebarborovo-pudingové koláčky „pie“ |
| 10 Naplnenie priehlbínok | 17 „Pie“ s kuracím mäsom a pestom |
| 11 Pečenie | 17 „Pie“ pizza calzone |
| 11 Vypnutie | 19 Likvidácia |
| 12 Čistenie a uschovanie | 20 Záruka |
| 12 Čistenie | |
| 12 Uschovanie | |
| 13 Technické údaje | |

K tomuto návodu

Tento výrobok je vybavený bezpečnostnými prvkami. Napriek tomu si pozorne prečítajte bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte iba podľa opisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniám alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.

Ak výrobok postúpите inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Symbody v tomto návode:



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

Signálne slovo **NEBEZPEČENSTVO** varuje pred možnými ťažkými poraneniami a ohrozením života.

Signálne slovo **VAROVANIE** varuje pred poraneniami a závažnými vecnými škodami.

Signálne slovo **POZOR** varuje pred ľahkými poraneniami alebo poškodeniami.



Takto sú označené doplňujúce informácie.



Účel použitia

Prístroj na pečenie koláčikov je určený na pečenie malých „pie“ a koláčikov.

Prístroj je navrhnutý na použitie v domácnosti a na bežné domáce množstvá.

Prístroj nie je určený na komerčné účely, a ani na používanie napr. v zamestnaneckých kuchynkách v obchodoch, kanceláriách a pod., v poľnohospodárskych zariadeniach, penziónoch alebo na používanie v podmienkach podobných domácnosti, zákazníkmi v hoteloch, motelloch a pod.

NEBEZPEČENSTVO pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenía!
- Tento prístroj smú používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní prístroja, ak pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú.
Čistenie a údržba výrobku nesmie byť zverená deťom bez dozoru.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.

- Prístroj a jeho sieťový kábel sa od zapojenia až do vytiahnutia sieťovej zástrčky a úplného vychladnutia musia nachádzať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- Nikdy neponárajte prístroj, sieťový kábel a sieťovú zástrčku do vody, pretože hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Prístroj chráňte aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Nedotýkajte sa prístroja vlhkými rukami a nepoužívajte ho v exteriéri alebo v priestoroch s vysokou vlhkosťou vzduchu. Prístroj nepoužívajte v bezprostrednej blízkosti kuchynských drezov a umývadiel.
- Ak prístroj navlhne alebo sa namočí, ihneď vytriahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Nikdy sa nedotýkajte vlhkých miest, pokiaľ je sieťová zástrčka ešte zasunutá v zásuvke.
- Prístroj zapájajte len do zásuvky s ochrannými kontaktmi nainštalovanej podľa predpisov, ktorej sieťové napätie zodpovedá technickým údajom prístroja.
- Zásuvka musí byť dobre dostupná, aby sa sieťová zástrčka dala v prípade potreby rýchlo vytiahnuť.

- Ak by bolo potrebné použitie predĺžovacieho kábla, musí zodpovedať minimálne parametrom prístroja podľa kapitoly „Technické údaje“. Nechajte si poradiť pri výbere vhodného predĺžovacieho kábla.
- Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky vždy ...
... pri nepoužívaní prístroja,
... pri poruchách počas prevádzky alebo
... pred čistením prístroja.
Ťahajte pritom vždy za sieťovú zástrčku, nie za sieťový kábel.
- Pred používaním úplne odviňte sieťový kábel. Pred opätovným navíjaním sieťového kábla nechajte prístroj vychladnúť.
- Sieťový kábel sa nesmie zalamovať ani pritláčať. Chráňte sieťový kábel pred ostrými hranami, olejom, horúcimi časťami prístroja alebo inými zdrojmi sálavého tepla.
- Sieťový kábel uložte tak, aby ste zaň prístroj nedopatrením nestrhli z odkladacej plochy.
- Pravidelne kontrolujte poškodenia prístroja a sieťového kábla. Prístroj nepoužívajte pri viditeľných poškodeniach na prístroji alebo sieťovom kábli, resp. po páde prístroja.

- Nevykonávajte na výrobku žiadne zmeny. Sami nesmieť vymieňať ani sieťový kábel. Opravy prístroja zverte len špecializovanej opravovni. Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla, obráťte sa na predajné miesto, alebo na odborne kvalifikovanú osobu, aby ste predišli ohrozeniu.

VAROVANIE pred požiarom, popálením a obarením

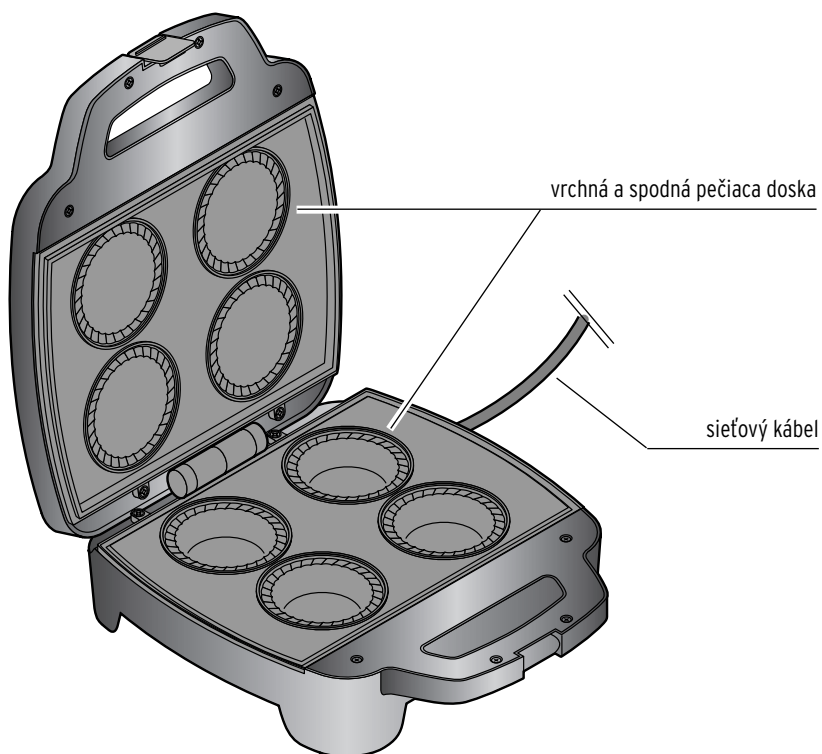
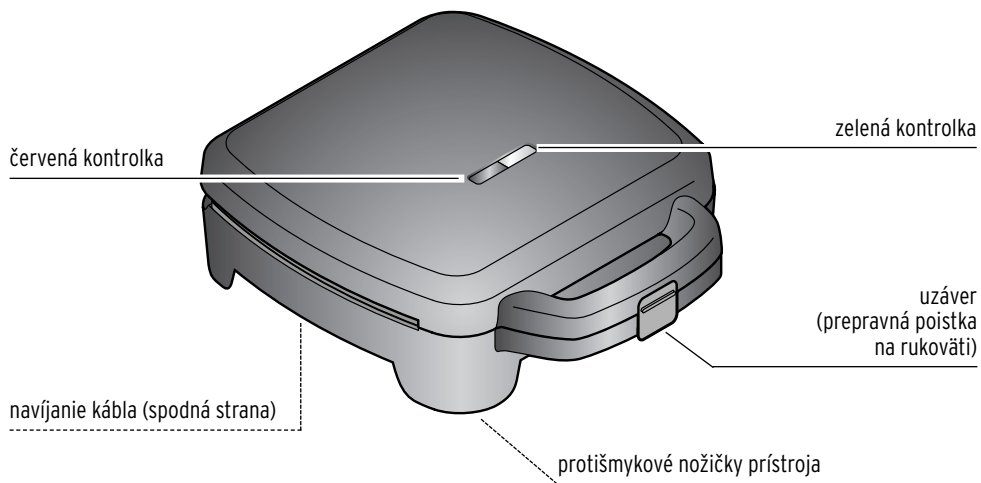
- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru!
- Prístroj sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou časových spínacích hodín alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Prístroj sa počas prevádzky zahrieva. Dbajte na to, aby sa počas používania a ochladzovania nikto nedotkol horúcich častí prístroja. Prístroj otvárajte len za rukoväť a príp. použite kuchynské rukavice a pod.
- Počas prevádzky musí stáť prístroj voľne, v žiadnom prípade nie pri stene alebo v kúte, v skrini, pri záclone a pod. Neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých materiálov a neprikrývajte ho. Prístroj položte na pracovnú plochu odolnú voči horúčave a dbajte na to, aby vetranie prístroja nebolo obmedzené inými predmetmi. Odvinutý sieťový kábel musí ležať úplne voľne od prístroja a nesmie sa dotýkať horúcich častí prístroja.

- Počas pečenia môže zo zatvoreného prístroja unikať para. Nedotýkajte sa - hrozí nebezpečenstvo obarenia! Na unikajúcu paru nezabúdajte ani pri otváraní prístroja.
- Pred čistením, prepravou alebo odložením nechajte prístroj najprv vychladnúť.
- Nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré laky, plasty alebo ošetrovacie prostriedky na nábytok rozleptajú, prípadne rozmočia materiál protišmykových nožičiek. Aby ste zabránili neželaným stopám na nábytku, položte pod výrobok príp. teplovzdornú protišmykovú podložku.

POZOR - Vecné škody

- Prístroj postavte na rovnú, dobre osvetlenú plochu, ktorá je teplovzdorná, odolná proti masným striekancom a umožňuje jednoduché čistenie, pretože striekancom sa počas používania nevyhnete.
- Prístroj nestavajte na plochy, ktoré môžu byť horúce, napr. na varné dosky, a udržiavajte dostatočný odstup od zdrojov tepla.
- Na vyberanie hotových koláčikov vždy používajte teplovzdorný drevený alebo plastový príbor. Kuchynské pomôcky z kovu poškodia nepríľhavú vrstvu pečiacich dosiek.
- Koláčiky nekrájajte priamo v prístroji.
- Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, ani agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky - ani čističe na rúry na pečenie - alebo tvrdé kefky atď. Mohla by sa poškodiť nepríľhavá ochranná vrstva.

Prehľad (obsah balenia)



Pred prvým použitím



NEBEZPEČENSTVO

pre deti - Nebezpečenstvo ohrozenia života udusením/prehltnutím

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okamžite ho zlikvidujte.



VAROVANIE pred požiarom/ popáleninami/obarením

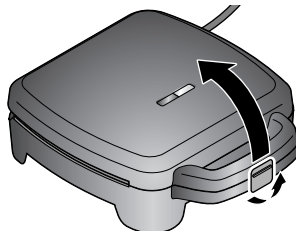
- Počas prevádzky musí stáť prístroj voľne, v žiadnom prípade nie pri stene alebo v kúte, v skrini, pri záclone a pod. Prístroj neumiestňujte do blízkosti horľavých materiálov a neprikrývajte ho.
- Dbajte na to, aby sa počas používania a ochladzovania nik nedotkol horúcich častí prístroja.
- Prístroj otvárajte len za rukoväť a príp. použite kuchynské rukavice a pod.

1. Odstráňte všetok obalový materiál a okamžite ho zlikvidujte, aby sa nedostal do rúk deťom.
2. Prístroj postavte na rovnú plochu, odolnú voči teplu a striekancom.

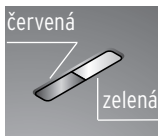
Na odstránenie prípadných zvyškov z výroby musíte prístroj pred prvým použitím vyčistiť a nechať ho naprázdno rozpáliť. V takom prípade postupujte nasledovne:



Pri prvom nahriatí sa môže tvoriť mierny zápach, ktorý je ale neškodný. Zabezpečte dostatočné vetranie.



3. Uzáver potiahnite nahor a prístroj vyklopte.
4. Poutierajte spodnú a vrchnú pečiacu dosku jemne navlhčenou handrou. Následne pečiacie dosky dôkladne osušte.
5. Prístroj opäť zaklapnite (**bez** pripravovaných pokrmov).
6. Úplne odviňte sieťový kábel a sieťovú zástrčku zasuňte do zásuvky s ochrannými kontaktmi.



Rozsvieti sa **červená** kontrolka, ktorá indikuje, že prístroj je zapnutý a zohrieva sa.

Po dosiahnutí teploty na pečenie sa rozsvieti **zelená** kontrolka.



Počas pečenia sa zelená kontrolka vypína a znovu zapína. Nejde o poruchu, ale o signalizáciu opätovného aktivovania ohrevu na udržanie teploty pečenia.

7. Po cca 10 minútach vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, vyklopte prístroj a nechajte ho vychladnúť. Dbajte na to, aby sa až do vychladnutia nik ani náhodou nedotkol horúcich častí prístroja!

8. Po vychladnutí dôkladne vyutierajte pečiacu dosku utierkou. Prístroj je pripravený na prevádzku.

Používanie

Pred použitím rešpektujte aj všetky bezpečnostné upozornenia, ktoré sú uvedené v kapitole „Pred prvým použitím“.

Pripravte cesto a príslušnú plnku pre vaše koláčiky podľa receptu.

V zadnej časti návodu sme pre vás pripravili niekoľko chutných receptov, ktoré si hneď môžete vyskúšať.

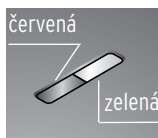
Namiesto čerstvého cesta môžete použiť aj polotovary (napr. mrazené lístkové cesto).



- V tomto prístroji sa cesto pečie súčasne medzi dvomi pečiacimi doskami z oboch strán.
- Prístroj nie je vybavený regulátorom teploty. Po zastrčení sieťovej zástrčky do zásuvky sa prístroj začne zohrievať.
- Pretože nie je možné regulovať teplotu, stupeň zhnednutia a upečenia koláčikov závisí hlavne od dĺžky pečenia a od toho, ako často prístroj počas pečenia otvoríte.

Zohriatie

1. Uzáver potiahnite nahor a prístroj vyklopte.
2. Príp. pomocou štetca namastite priehlbinky na vrchnej a spodnej pečiacej doske trochu margarínou alebo jedlého oleja.
3. Prístroj znovu zatvorte.
4. Sieťový kábel úplne odviňte a sieťovú zástrčku zasuňte do zásuvky s ochrannými kontaktmi.



Rozsvieti sa **červená** kontrolka, ktorá indikuje, že prístroj je zapnutý a zohrieva sa.

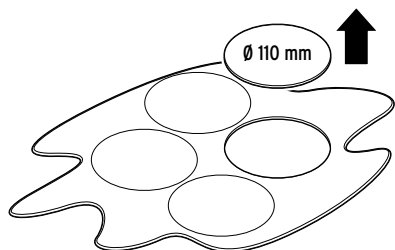
Po dosiahnutí teploty na pečenie sa rozsvieti **zelená** kontrolka.

Prístroj je teraz pripravený na pečenie.

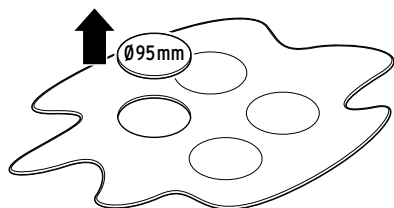


Počas pečenia sa zelená kontrolka vypína a znovu zapína. Nejde o poruchu, ale o signalizáciu opätovného aktivovania ohrevu na udržanie teploty pečenia.

5. Počas zahrievania prístroja vyvalkajte pripravené, dobre vychladené cesto na jemne pomúčenej pracovnej ploche natenko do hrúbky cca 3 - 4 mm.



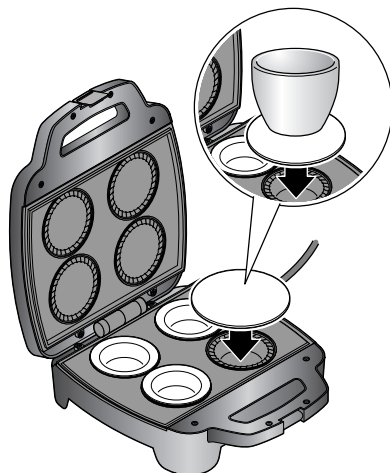
6. Z cesta vykrojte 4 veľké kruhy s priemerom cca 110 mm, s ktorými neskôr vyložíte priehlbinky prístroja.



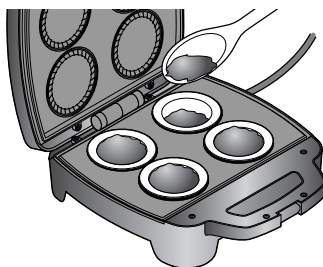
7. Vykrojte 4 malé kruhy s priemerom cca 95 mm, ktoré neskôr nasadíte ako veko na koláčiky „pie“.

Naplnenie priehlbínok

Akonáhle sa rozsvieti zelená kontrolka, prístroj je pripravený na pečenie.

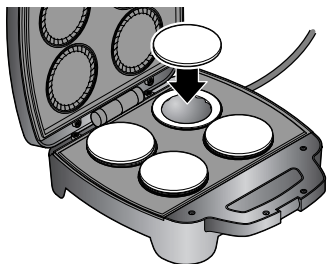


8. Prístroj vyklopte a veľkými kruhmi cesta vyložte priehlbinky. Najjednoduchšie sa to podarí tak, že kruh cesta položíte na priehlbinku a potom ho okrúhlou nádobou (napr. šálkou alebo pohárom) jemne vtlačíte do priehlbinky. Okraj cesta musí natoľko prečnievať, aby bol zvlnený okraj priehlbinky pokrytý cestom.



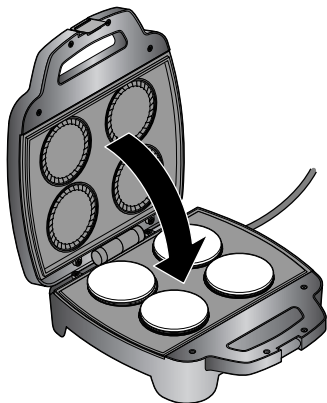
9. Cestom vyložené priehlbinky naplňte plnkou. Koláčiky pritom neprepĺňajte!

Koláčik „pie“ sa inak neskôr pri pečení neuzavrie s vekom z cesta a plnka vytečie.



10. Malé kruhy nasadte ako veká na koláčiky „pie“ a okraje mierne pritlačte. Prípadne odstráňte odstávajúce zvyšky cesta.
11. Veká koláčikov ponatierajte pri slaných plnkách prípadne rozšľahaným vajcom a pri sladkých plnkách mliekom.

Pečenie



12. Prístroj zatvorte. Uzáver na rukoväti musí zaklapnúť.
13. Koláčiky „pie“ nechajte **cca 10 minút** upiecť do zlatista.

Tip: Občas prípadne skontrolujte stupeň prepečenia, aby sa Vám koláčiky nepripekli. V závislosti od druhu cesta a jeho hrúbky môže požadovaná doba pečenia trochu variovať.



VAROVANIE pred popáleninami/obarením

- Počas pečenia a vyklopenia prístroja uniká z priestoru medzi doskami na pečenie horúca para.
- Prístroj otvárajte len za rukoväť a príp. použite kuchynské rukavice a pod.

14. Prístroj vyklopte a hotové koláčiky „pie“ opatrne vyberte z priehlbieniek.

Následne môžete priamo naplniť a piecť ďalšie koláčiky.

Ak už piecť ďalej nechcete, prístroj vypnite nasledovným spôsobom.

Vypnutie

15. Na vypnutie prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
16. Otvorený prístroj nechajte dostatočne vychladnúť, skôr než ho vyčistíte podľa opisu v kapitole „Čistenie a uschovanie“.

Čistenie a uschovanie



NEBEZPEČENSTVO -

Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Pred čistením prístroja vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nikdy neponárajte prístroj, sieťový kábel a sieťovú zástrčku do vody, pretože hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Prístroj chráňte aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.



VAROVANIE

pred popáleninami

- Pred čistením, prenášaním alebo odložením nechajte prístroj najprv vychladnúť. Dbajte na to, aby sa počas ochladzovania nik nedotkol horúcich častí prístroja.

POZOR - Vecné škody

- Na čistenie nepoužívajte v žiadnom prípade abrazívne čistiace prostriedky, čističe rúr na pečenie alebo pomôcky, ktoré by mohli spôsobiť poškriabanie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu nepriľnavej ochrannnej vrstvy.

Čistenie

1. Sieťovú zástrčku vyťahnite zo zásuvky a prístroj nechajte vychladnúť, aby pečiace dosky boli ešte trochu teplé, ale už nie horúce.
2. Drevenou alebo plastovou stierkou odstráňte prípadné zvyšky cesta z pečiacich dosiek a utrite ich vlhkou handrou.
3. Následne nechajte pečiace dosky úplne vychladnúť.
4. Poutierajte pečiace dosky, ako aj vonkajšie teleso jemne navlhčenou handričkou. Po vyčistení ich dôkladne utrite suchou utierkou.
5. Kábel navíňte na úsporu miesta na navíjanie kábla na spodnej strane prístroja.

Uschovanie

- ▷ Prístroj uschovajte na suchom mieste chránenom pred vlhkosťou a vysokými teplotami.
- ▷ Na ochranu pred poškodením uschovávajte prístroj podľa možností v originálnom obale.

Technické údaje

Model:	362 750
Sieťové napätie:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Výkon:	1400 W
Trieda ochrany:	I (⊥)
Teplota prostredia:	+10 až +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.sk

V rámci vylepšovania produktov si vyhradzuje právo na technické a optické zmeny na výrobku.



Poruchy / pomoc

Nefunkčnosť.	• Je sieťová zástrčka zasunutá v zásuvke?
Koláčiky „pie“ sú príliš svetlé, resp. ešte nedopečené.	• Nechajte ich piecť trochu dlhšie.
Koláčiky „pie“ sú príliš tmavé.	• Pri ďalšom pečení ich nechajte piecť o niečo kratšie.
Koláčiky „pie“ sa nedajú vybrať z priehlbínok.	• Pri ďalšom pečení viacej vymastite priehlbinky.
Vrchné cesto sa uvoľňuje od koláčikov „pie“.	• Nie je v koláčiku priveľa plnky?
Dno koláčika „pie“ sa drobí.	• Sladké cesto je krehkejšie ako neutrálne bez cukru. Na dno koláčika preto použite vždy neutrálne krehké cesto bez cukru.
Prístroj sa vypne, hoci časovač ešte tiká.	• Nie je prístroj prehriaty? Zareagovala tepelná poistka a prístroj sa vypne. V žiadnom prípade už prístroj nepoužívajte. Obráťte sa na predajné miesto.

Recepty

V závislosti od plnky môžete použiť neutrálne alebo skladdké krehké cesto.

Neutrálne krehké cesto (tz. bez cukru) sa hodí aj na slané i sladké koláčiky „pie“.

Pri koláčikoch „pie“ so sladkou plnkou môžete alternatívne použiť aj **sladké krehké cesto** (tz. s cukrom).

Oba varianty cesta môžete spracovať aj súčasne: neutrálne krehké cesto ako dno a sladké krehké cesto ako veko koláčika.



Tip: Krehké cesto - neutrálne ale aj sladké - sa dá bezproblémovo zamraziť.

Aby bolo cesto pekne krehké a chrumkavé, rešpektujte zopár základných pravidiel:

- Všetky prísady musia byť spracované čo v najchladnejšom stave. Prísady (maslo, mlieko, vajce) vyberte len krátko pred spracovaním z chladničky. Voda by mala byť vždy ľadovo studená.
- Cesta sa príliš nedotýkajte rukami, aby sa veľmi nezohrialo a zostalo vláčne.
- Ruky si pred hnetením a príp. aj počas hnetenia namočte pod studenú vodu.
- Cesto nehňte zbytočne dlho! Poprípade sa tak príliš zohreje a bude lepkavé. Hotový koláčik bude tvrdý a nie jemne chrumkavý.
- Pred vyvaľkaním vložte cesto bezpodmienečne ešte raz na minimálne 30 minút do chladničky.

Základný recept na neutrálne krehké cesto

Prísady na cca 500 g cesta

350 g múky

160 g studeného masla

4 PL studeného mlieka alebo (ľadovej) vody

1/2 ČL soli

Príprava

1. Múku presypte na čistú, suchú pracovnú podložku alebo do misy.
2. Studené maslo nakrájajte na malé kúsky a pridajte ho k múke. Obe prísady rýchlo ručne premiešajte (napr. veľkým nožom alebo stierkou), kým sa nevytvoria jemné mrvance.
3. Pridajte 4 PL studeného mlieka alebo ľadovej vody a soľ a všetko rýchlo ručne premiešajte na hladké cesto. Prípadne pridajte viacej mlieka alebo vody, kým cesto nebude vláčne.
4. Z cesta vyformujte guľu a posypte ju trochou múky. Pred ďalším spracovaním vložte guľu cesta zabalenú do fólie na minimálne 30 minút do chladničky.

Základný recept na sladké krehké cesto

Prísady na cca 500 g cesta

250 g múky

50 g práškového cukru

125 g studeného masla

1 veľké vajce, rozšľahané

1 trochu mlieka

Príprava

1. Múku a práškový cukor presypte na čistú, suchú pracovnú podložku alebo do misy.
2. Studené maslo nakrájajte na malé kúsky a pridajte ho k zmesi múky a cukru. Všetko rýchlo ručne premiešajte (napr. veľkým nožom alebo stierkou), kým sa nevytvoria jemné mrvance.
3. Pridajte trochu studeného mlieka, ako aj rozšľahané vajce a všetko rýchlo ručne premiešajte na hladké, vláčne cesto.
4. Z cesta vyformujte guľu a posypte ju trochu múky. Pred ďalším spracovaním vložte guľu cesta zabalenú do fólie na minimálne 30 minút do chladničky.

Jablkovo-černicové koláčiky „pie“

Prísady (pre 6-8 koláčikov „pie“)

250 g neutrálneho krehkého cesta na dno koláčikov „pie“

250 g sladkého krehkého cesta na veká „pie“ (alternatívne môžete aj na veká použiť neutrálne cesto)

100 g černíc

1/2 veľkého jablka

(napr. Bramley a pod.)

1 PL cukru (jemného)

2 ČL škrobu, zmiešaného s trochou vody

Príprava

1. Jablká olúpajte a pokrájajte na kúsky.
2. Kúsky jablák spolu s černicami a cukrom vložte do panvice a nechajte ich cca 5 až 7 minút variť, kým kúsky jablák nezmäknú.
3. Pridajte zmes škrobu a vody a ďalej varte s občasným premiešaním, kým sa ovocná zmes nezahustí.
4. Koláčiky „pie“ vložte do prístroja, ako je opísané v kapitole „Používanie“.

Rebarborovo-pudingové koláčiky „pie“

Prísady (pre 6-8 koláčikov „pie“)

250 g neutrálneho krehkého cesta na dno koláčikov „pie“
250 g sladkého krehkého cesta na veká „pie“ (alternatívne môžete aj na veká použiť neutrálne cesto)
350 g čerstvej rebarbory
1 PL hnedého cukru

Na pudingový krém:

200 ml mlieka
50 ml crème double (smotana s vyšším obsahom tuku)
1 vanilkový struk
3 žltka
30 g cukru (alebo viacej, podľa chuti)

Príprava

1. Očistenú rebarboru pokrájajte na malé kúsky.
2. Kúsky rebarbory spolu s cukrom vložte do panvice (nie do hliníkovej, hliník reaguje s rebarborou!) a uvarte ju pri nízkej teplote cca 15 minút do mäkka.
3. Rebarboru položte na kuchynský papier, aby mohla trochu vyschnúť.
4. Na pudingový krém: Mlieko a crème double naplňte do hrnca a pridajte po dĺžke narezaný vanilkový struk. Mlieko pomaly zohrejte, ale nenechajte ho zovrieť! Hrnec zoberte z platne sporáka a nechajte v mlieku cca 20 minút vylúhovať vanilku. Potom vanilkový struk vyberte.
5. V separátnej miske vyšľahajte žltky s cukrom na hustú, krémovú zmes. Počas miešania postupne pridajte teplé mlieko. Potom zmes s mliekom vlejte späť do hrnca.
6. Zmes zohrejte pri nízkej teplote pri stálom miešaní cca 10 až 20 minút, kým pudingový krém nezhustne. Pudingový krém nesmie v žiadnom prípade zovrieť, v opačnom prípade sa zrazí!
7. Hotový pudingový krém naplňte do misy a nechajte ho vychladnúť.



Alternatívne môžete pripraviť aj balíček pudingového prášku podľa návodu výrobcu.

8. Koláčiky „pie“ vložte do prístroja, ako je opísané v kapitole „Používanie“. Ako plnku použijete najskôr zopár kúskov rebarbory a na ňu potom trochu pudingového krému.
9. Veká koláčikov „pie“ potrite trochu mlieka skôr než prístroj zaklapnete a koláčiky upečiete.
10. Hotové koláčiky „pie“ servírujte so zvyšným pudingovým krémom.

„Pie“ s kuracím mäsom a pestom

Prísady (pre 6-8 koláčikov „pie“)

- 500 g neutrálneho krehkého cesta
- 300 g hotovo pripraveného kuracieho mäsa, pokrájaného na kúsky
- 4 ČL zeleného pesta
- 12 koktailových rajčín
- 1 vyšľahané vajčko

Príprava

1. Priehlbinky pečiacich dosiek vyložte krehkým cestom a dno cesta ponatierajte zeleným pestom.
2. Koktailové paradajky rozpolte a zmiešajte ich s pripravenými uvarenými kúskami kuracieho mäsa.
3. „Pie“ naplňte zmesou a uzavrite ich vekom z cesta.
4. Veká z cesta potrite trochou rozšľahaného vajca, prístroj následne zaklapnite a koláčiky „pie“ pečte cca 10 minút do zlatohneda.

„Pie“ pizza calzone

Prísady na pizzové cesto (pre 6-8 koláčikov „pie“)

- 250 - 350 ml vlažnej vody
- 1 PL suchého droždia
- 550 g múky + trochu múky na posypanie
- 1 ČL soli
- 1/2 ČL mletého, čierneho korenia
- 2 ČL medu (tekutého)
- 2 PL panenského olivového oleja (Extra Vergine) + trochu oleja na natretie

Prísady na plnku

- 2 PL olivového oleja
- 1 1/2 strúčika cesnaku
- 1/2 malej červenej cibule
- 4 plátky údenej slaniny
- 5 stredne veľkých húb
- 1 pohár hotovej omáčky zo sušených rajčín
- 150 g mozzarely
- trocha mletého parmezánu na ozdobenie

Príprava cesta

1. Do misky vlejte 150 ml vlažnej vody a nasypťte do nej sušené droždie. Miešajte, kým sa droždie nerozpuští, a zmes nechajte cca 10 minút postáť na teplom mieste.
2. Medzitým nasypťte múku do veľkej misky a pridajte soľ a korenie.

3. Do zmesi vody a droždia primiešajte olivový olej a med, kým všetky prísady nie sú rovnomerne premiešané.
4. Do zmesi múky vyhlbte priehlbinku a nalejte do nej zmes droždia. Všetko premiešajte na mäkké, mierne lepkavé cesto. Postupne pridávajte toľko vody, kým cesto nezíska želatú konzistenciu.
5. Cesto ručne hneťte na mierne pomúčenej pracovnej ploche cca 10 minút, kým nie je vláčne. Občas si pomúčte ruky, ak by sa cesto príliš lepilo.
6. Veľkú misu mierne naolejajte a vložte do nej droždové cesto. Misu zakryte fóliou na udržanie čerstvosti a cesto nechajte 1 až 2 hodiny na teplom mieste postáť, kým nevykysne na dvojnásobnú veľkosť.
7. Vykysnuté cesto ešte raz vyhneťte rukou, aby bolo pekne vláčne.



Alternatívne môžete pripraviť aj cesto z polotovaru podľa návodu výrobcu.

Príprava plnky

8. Slaninu a huby nakrájajte na malé kúsky a obe prísady opečte cca 10 minút pri strednej teplote na olivovom oleji, kým zmes nebude chrumkavo hnedá.
9. Cesnak a cibuľu pokrájajte na malé kocky a pridajte do panvice k zmesi slaniny a húb. Všetko spolu poduste ďalších 10 minút, kým cibuľa nezmäkne do zlatožlta.
10. Znížte teplotu a do panvice pridajte polovicu pohára s rajčinovou omáčkou. Všetko dobre premiešajte a panvicu potom odoberte zo sporáka.

Príprava „pie“ v prístroji

11. Droždové cesto rozdeľte na 8 rovnakých porcií a vyformujte z nich 4 dná a veká. Cestové dná vložte do priehlbínok prístroja.
12. Naplňte ich rajčinovou zmesou s hubami a slaninou a na každú položte plátok mozzarely. Pizzové „pie“ uzavrite vekami z cesta.
13. Prístroj zavrite a pizzové „pie“ nechajte piecť trochu dlhšie ako bežné koláčiky z krehkého cesta. Prípadne občas skontrolujte, či je cesto už prepečené.
14. Zvyšnú rajčinovú omáčku zohrejte a pred servírovaním ňou polejte hotové „pie“. Dodatočne môžete „pie“ posypať nastrúhaným parmezánom.

Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a chráni životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.



Prístroje, ktoré sú označené týmto symbolom, sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!

Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré prístroje oddelene od domového odpadu. Informácie o zberných dvo-roch, ktoré odoberajú staré prístroje bezplatne, vám poskytne obecná alebo mestská správa.

Záruka

Záruku poskytujeme na obdobie **3 rokov** od dátumu kúpy.

Náš výrobok bol vyrobený pomocou najnovších technologických postupov a podrobený prísnej kontrole kvality. Zaručujeme bezchybnú akosť tohto výrobku.

Ak by sa napriek očakávaniam vyskytol počas záručnej doby nedostatok, výrobok reklamujte cez distribútora, u ktorého ste ho zakúpili (filiálka či internetový obchod). Naši tamojší kolegovia vám radi pomôžu a dohodnú s vami ďalšie kroky.

Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym používaním výrobku, na diely podliehajúce rýchlemu opotrebeniu ani na spotrebný materiál.

V prípade otázok si pripravte doklad o kúpe a číslo výrobku.

Táto záruka neobmedzuje práva na záruku vyplývajúce zo zákona.

Číslo výrobku: 362 750
