



Pie-Maker



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Pie-Maker bereiten Sie in wenigen Minuten leckere Mini-Pies und Küchlein zu.

Damit Sie sofort anfangen können, finden Sie in diesem Heft neben einem Grundrezept für neutralen sowie süßen Mürbeteig auch je 2 Rezepte für herzhafte und süße Pies.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Inhalt

3 Zu dieser Anleitung

4 Sicherheitshinweise

7 Auf einen Blick (Lieferumfang)

8 Vor dem ersten Gebrauch

9 Gebrauch

9 Vorheizen

10 Backmulden befüllen

11 Backen

11 Ausschalten

12 Reinigen und Aufbewahren

12 Reinigen

12 Aufbewahren

13 Technische Daten

13 Störung / Abhilfe

14 Rezepte

14 Grundrezept für neutralen Mürbeteig

15 Grundrezept für süßen Mürbeteig

15 Apfel-Brombeer-Pies

16 Rhabarber-Pudding-Pies

17 Hähnchen-Pesto-Pies

17 Calzone-Pizza-Pies

19 Entsorgen

20 Garantie

21 Tchibo Repair Center und Kundenberatung

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

Der Pie-Maker ist zum Backen von Mini-Pies und Küchlein vorgesehen. Das Gerät ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung, wie z.B. in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros o.Ä., in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels o.Ä. oder in Frühstückspensionen, ist das Gerät nicht geeignet.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät und Netzkabel müssen sich vom Anschließen bis zum Ziehen des Netzsteckers und vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.

GEFAHR durch Elektrizität

- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Schützen Sie das Gerät auch vor Tropf- und Spritzwasser.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie es nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit. Verwenden Sie das Gerät auch nicht in unmittelbarer Nähe von Spül- oder Waschbecken.
- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie niemals in die feuchten Stellen, solange der Netzstecker noch in der Steckdose steckt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können.

- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu verwenden, muss dieses mindestens den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels beraten.
 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
... wenn während des Betriebes Störungen auftreten,
... bevor Sie das Gerät reinigen.
Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
 - Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Netzkabel wieder aufwickeln.
 - Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von scharfen Kanten, Öl, heißen Geräteteilen oder anderen Hitzequellen.
 - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass das Gerät nicht versehentlich daran von der Stellfläche gezogen werden kann.
 - Prüfen Sie regelmäßig, ob das Gerät oder das Netzkabel Schäden aufweist. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder das Gerät heruntergefallen ist.
 - Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur in einer Fachwerkstatt oder im Service Center durchführen. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- WARNUNG vor Brand, Verbrennungen und Verbrühungen**
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt!
 - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
 - Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Öffnen Sie das Gerät nur am Griff und verwenden Sie ggf. Backhandschuhe o.Ä.
 - Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls direkt an einer Wand oder in einer Ecke, in einem Schrank, an einer Gardine o.Ä. Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät nicht ab. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass die

Belüftung des Gerätes nicht durch Gegenstände behindert wird. Das abgewickelte Netzkabel muss vollkommen frei vom Gerät liegen und darf keine heißen Geräteteile berühren.

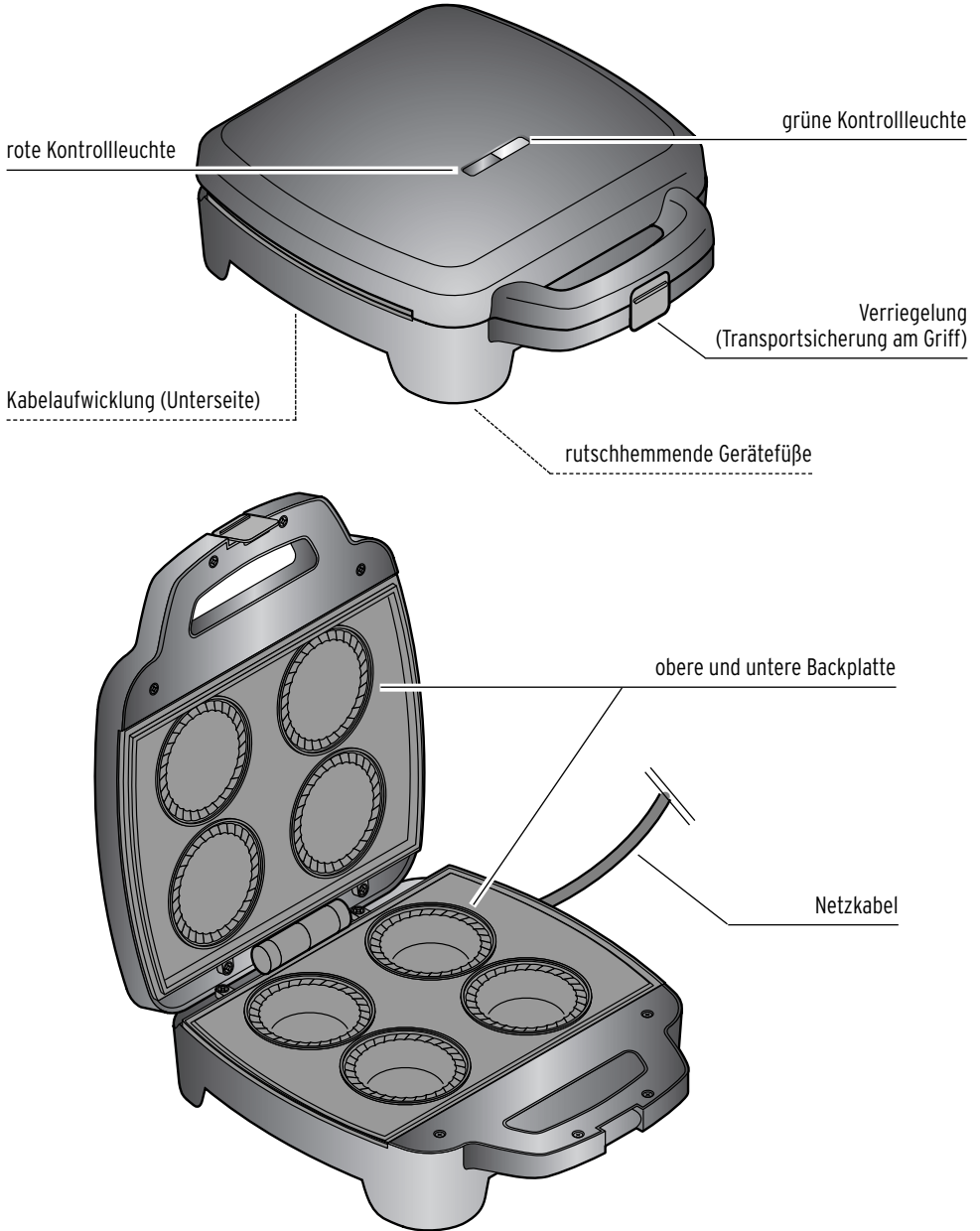
- Während des Backvorgangs kann Dampf aus dem geschlossenen Gerät austreten. Nicht berühren - es besteht Verbrühungsgefahr! Achten Sie auch beim Öffnen des Gerätes auf entweichenden Dampf.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder verstauen.

VORSICHT - Sachschäden

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, gut beleuchtete Fläche, die hitzebeständig, gegen Fettspritzer unempfindlich und leicht zu reinigen ist, da Spritzer während des Gebrauchs unvermeidlich sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen, die heiß werden können, z.B. auf Herdplatten, und halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen.
- Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Pies immer hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck. Küchenhelfer aus Metall beschädigen die Antihafbeschichtung der Backplatten.
- Schneiden Sie die Pies nicht direkt im Gerät.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel - auch keinen Backofenreiniger- oder harte Bürsten etc. Die Antihafbeschichtung der Backplatten kann beschädigt werden.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen. Um unliebsame Spuren auf den Möbeln zu vermeiden, legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste, wärmebeständige Unterlage unter den Artikel.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Vor dem ersten Gebrauch



GEFAHR für Kinder -

Lebensgefahr durch
Ersticken/Verschlucken

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.



WARNUNG vor

Brand/Verbrennungen/
Verbrühungen

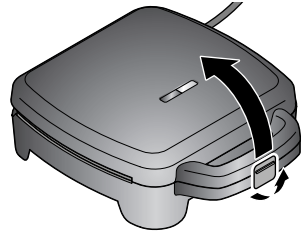
- Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls direkt an einer Wand oder in einer Ecke, in einem Schrank, an einer Gardine o.Ä. Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät nicht ab.
- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.
- Öffnen Sie das Gerät nur am Griff und verwenden Sie ggf. Backhandschuhe o.Ä.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es sofort, damit es nicht in Kinderhände fällt.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitze- und spritzunempfindliche Fläche.

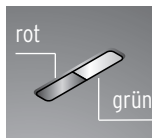
Um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen, muss das Gerät vor dem ersten Gebrauch gereinigt und ohne Lebensmittel aufgeheizt werden. Gehen Sie dazu wie folgt vor:



Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.



3. Ziehen Sie die Verriegelung nach oben und klappen Sie das Gerät auf.
4. Wischen Sie die untere und obere Backplatte mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie die Backplatten anschließend sorgfältig ab.
5. Klappen Sie das Gerät wieder zu (**ohne** Backgut).
6. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.



Die **rote** Kontrollleuchte leuchtet und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist und aufheizt.

Sobald die Backtemperatur erreicht ist, leuchtet die **grüne** Kontrollleuchte auf.



Während des Backens schaltet sich die grüne Kontrollleuchte immer wieder aus und ein. Das ist kein Fehler, sondern zeigt an, dass das Gerät wieder aufheizt, um die Backtemperatur zu halten.

7. Ziehen Sie nach ca. 10 Minuten den Netzstecker aus der Steckdose, klappen Sie das Gerät auf und lassen Sie es abkühlen.

Achten Sie darauf, dass während dieser Zeit niemand versehentlich mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt!

8. Wischen Sie die Backplatten nach dem Abkühlen noch einmal gründlich mit einem Haushaltstuch ab.

Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

Gebrauch

Beachten Sie vor dem Gebrauch auch alle Sicherheitshinweise, die Sie im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ finden.

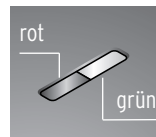
Bereiten Sie den Teig und die jeweilige Füllung für Ihre Pies nach Rezept zu. Weiter hinten in diesem Heft haben wir einige leckere Rezepte für Sie zusammengestellt, die Sie gleich ausprobieren können. Statt frischem Teig können Sie auch fertigen Teig (z.B. TK-Blätterteig) verwenden.



- In diesem Gerät wird der Teig zwischen den beheizten Backplatten von beiden Seiten gleichzeitig gebacken.
- Das Gerät hat keinen Temperaturregler. Sobald der Stecker in einer Steckdose steckt, heizt das Gerät auf.
- Da die Temperatur nicht verändert werden kann, wird der Bräunungs- und Gargrad des Backguts hauptsächlich durch die Backdauer bestimmt und dadurch, wie oft Sie das Gerät während des Backvorgangs öffnen.

Vorheizen

1. Ziehen Sie die Verriegelung nach oben und klappen Sie das Gerät auf.
2. Fetten Sie die Mulden der oberen und unteren Backplatte ggf. mit einem Pinsel und etwas Margarine oder Speiseöl leicht ein.
3. Klappen Sie das Gerät wieder zu.
4. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.



Die **rote** Kontrollleuchte leuchtet und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist und aufheizt.

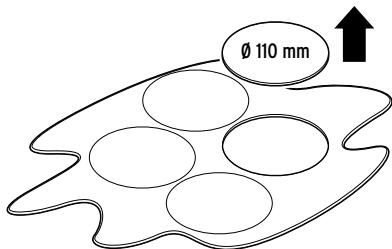
Sobald die Backtemperatur erreicht ist, leuchtet die **grüne** Kontrollleuchte auf.

Das Gerät ist backbereit.

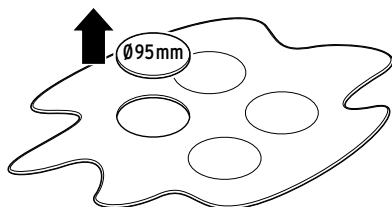


Während des Backens schaltet sich die grüne Kontrollleuchte immer wieder aus und ein. Das ist kein Fehler, sondern zeigt an, dass das Gerät wieder aufheizt, um die Backtemperatur zu halten.

5. Während das Gerät vorheizt, rollen Sie den vorbereiteten, gut gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dünn aus.



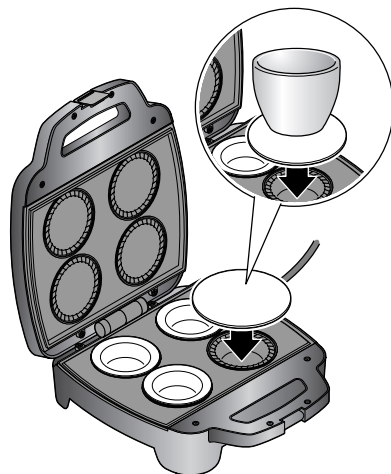
6. Stechen Sie 4 große Kreise mit ca. 110 mm Durchmesser aus, mit denen später die Backmulden ausgekleidet werden.



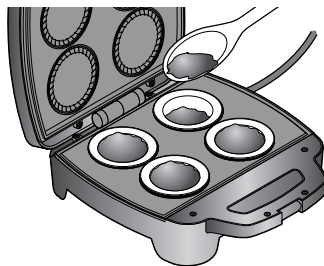
7. Stechen Sie 4 kleine Kreise mit ca. 95 mm Durchmesser aus, die später als Deckel auf die Pies gesetzt werden.

Backmulden befüllen

Sobald die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet, ist das Gerät backbereit.

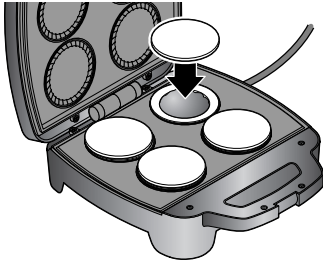


8. Klappen Sie das Gerät auf und kleiden Sie die Backmulden mit den großen Teigkreisen aus. Am einfachsten gelingt das, indem Sie den Teigkreis mittig auf die Mulde legen und dann mit einem runden Gefäß (z.B. Becher oder Glas) leicht in die Mulde hinein drücken. Der Teigrand muss soweit überstehen, dass die gewellte Umrandung der Mulde bedeckt ist.



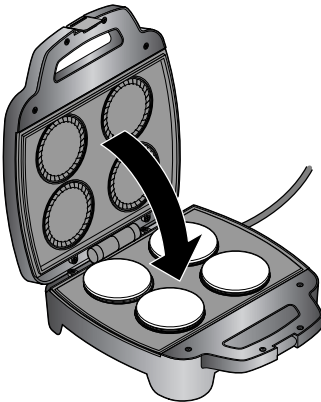
9. Geben Sie die Füllung in die ausgekleideten Backmulden.

Überfüllen Sie die Pies dabei nicht! Der Pie kann sonst später beim Backen nicht fest mit dem Teigdeckel verschlossen werden, so dass die Füllung austritt.



10. Setzen Sie die kleineren Kreise als Deckel auf die Pies und drücken Sie die Ränder leicht fest. Entfernen Sie ggf. überstehende Teigreste.
11. Bepinseln Sie die Pie-Deckel bei herzhaften Füllungen ggf. leicht mit verquirltem Eigelb oder bei süßen Füllungen mit Milch.

Backen



12. Klappen Sie das Gerät zu. Die Verriegelung am Griff muss einrasten.

13. Lassen Sie die Pies **ca. 10 Minuten** goldbraun backen.

Tipp: Prüfen Sie ggf. zwischendurch den Gargrad, damit Ihnen die Pies nicht verbrennen. Je nach Art und Dicke des Teiges und der Füllung kann die erforderliche Backzeit etwas variieren.



WARNUNG vor Verbrennungen/Verbrühungen

- Während des Backvorgangs und beim Aufklappen des Gerätes tritt heißer Dampf zwischen den Backplatten aus.
- Öffnen Sie das Gerät nur am Griff und verwenden Sie ggf. Backhandschuhe o.Ä.

14. Klappen Sie das Gerät auf und nehmen Sie die fertigen Pies vorsichtig aus den Backmulden.

Im Anschluss können Sie direkt die nächsten Pies einfüllen und backen. Wenn Sie keine weiteren Pies backen möchten, schalten Sie das Gerät wie folgt aus:

Ausschalten

15. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät auszuschalten.
16. Lassen Sie das geöffnete Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen, wie im Kapitel „Reinigen und Aufbewahren“ beschrieben.

Reinigen und Aufbewahren



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Schützen Sie das Gerät auch vor Tropf- und Spritzwasser.



WARNUNG vor Verbrennungen

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es transportieren, reinigen oder wegräumen. Achten Sie darauf, dass während der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder kratzende Hilfsmittel. Die Antihafbeschichtung könnte beschädigt werden.


Reinigen

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät soweit abkühlen, dass die Backplatten noch etwas warm, aber nicht mehr heiß sind.
2. Entfernen Sie mit einem Holz- oder Kunststoffspatel etwaige Speisereste von den Backplatten und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach.
3. Lassen Sie die Backplatten anschließend komplett abkühlen.
4. Wischen Sie die Backplatten sowie das äußere Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch gründlich nach.
5. Wickeln Sie das Netzkabel platzsparend um die Kabelaufwicklung auf der Geräte-Unterseite.

Aufbewahren

- ▷ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort geschützt vor Feuchtigkeit und hohen Temperaturen auf.
- ▷ Verstauen Sie das Gerät möglichst in der Originalverpackung, um es vor Beschädigungen zu schützen.

Technische Daten

Modell:	362 750 (Deutschland, Österreich) 367 658 (Schweiz)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung:	1400 Watt
Schutzklasse:	I 
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



Störung / Abhilfe

Keine Funktion.	• Stecker in der Steckdose?
Die Pies sind zu hell bzw. noch nicht gar.	• Noch etwas länger backen lassen.
Die Pies sind zu dunkel.	• Beim nächsten Backvorgang etwas kürzer backen lassen.
Die Pies lassen sich nicht aus den Backmulden lösen.	• Die Backmulden beim nächsten Backvorgang etwas bzw. stärker einfetten.
Die Teigdeckel lösen sich vom Pie.	• Zu viel Füllung im Pie?
Der Pie-Boden zerkrümelt.	• Süßer Mürbeteig ist mürber als neutraler, zuckerfreier Mürbeteig. Verwenden Sie daher für den Boden immer neutralen Teig ohne Zucker.
Das Gerät schaltet sich aus, obwohl der Stecker noch in der Steckdose steckt.	• Ist das Gerät überhitzt? Die Temperatursicherung hat ausgelöst und das Gerät ausgeschaltet. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen! Wenden Sie sich an das Service Center.

Rezepte

Je nach Füllung können Sie neutralen oder süßen Mürbeteig verwenden.

Neutraler Mürbeteig (d.h. ohne Zucker) eignet sich sowohl für herzhaftere als auch für süße Pies.

Bei Pies mit süßer Füllung können Sie alternativ einen **süßen Mürbeteig** (d.h. mit Zucker) verwenden.

Sie können auch beide Teigvarianten gleichzeitig verarbeiten: neutralen Mürbeteig als Boden und süßen Mürbeteig für den Deckel.



Tipp: Mürbeteig - sowohl neutraler als auch süßer - lässt sich problemlos einfrieren.

Damit der Teig schön mürbe und knusprig wird, sind einige grundsätzliche Punkte zu beachten:

- Alle Zutaten müssen so kalt wie möglich verarbeitet werden. Nehmen Sie die Zutaten (Butter, Milch, Ei) erst kurz vorher aus dem Kühlschrank, Wasser sollte immer eiskalt sein.
- Berühren Sie den Teig möglichst wenig mit den Händen, damit er nicht zu warm wird und geschmeidig bleibt.
- Halten Sie Ihre Hände vor dem Verkneten und ggf. auch zwischendurch unter kaltes Wasser.
- Kneten Sie den Teig nicht unnötig lange! Dadurch erwärmt er sich unter Umständen zu sehr und wird klebrig. Das fertige Gebäck ist dann hart statt zart-knusprig.

- Stellen Sie den Teig vor dem Ausrollen unbedingt noch einmal mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

Grundrezept für neutralen Mürbeteig

Zutaten für ca. 500 g Teig

350 g Mehl
160 g kalte Butter
4 EL kalte Milch oder (Eis-)Wasser
1/2 TL Salz

Zubereitung

1. Sieben Sie das Mehl auf eine saubere, trockene Arbeitsfläche oder in eine Schüssel.
2. Schneiden Sie die kalte Butter in kleine Flöckchen und geben Sie sie zum Mehl dazu. Hacken Sie beides zügig von Hand durch (z.B. mit einem großen Messer oder Teigschaber), bis feine Streusel entstehen.
3. Geben Sie 4 EL kalte Milch oder Eiswasser sowie das Salz dazu und verkneten Sie alles zügig von Hand zu einem glatten Teig. Fügen Sie ggf. mehr Milch oder Wasser dazu, bis der Teig geschmeidig ist.
4. Formen Sie den Teig zu einer Kugel und bestäuben Sie diese mit etwas Mehl. Legen Sie die Teigkugel in Frischhaltefolie gewickelt vor der Weiterverarbeitung mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

Grundrezept für süßen Mürbeteig

Zutaten für ca. 500 g Teig

- 250 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 125 g kalte Butter
- 1 großes Ei, verquirlt
- 1 Schuss Milch

Zubereitung

1. Sieben Sie das Mehl und den Puderzucker auf eine saubere, trockene Arbeitsfläche oder in eine Schüssel.
2. Schneiden Sie die kalte Butter in kleine Flöckchen und geben Sie sie zum Mehl-Zucker-Gemisch dazu. Hacken Sie alles zügig von Hand durch (z.B. mit einem großen Messer oder Teigschaber), bis feine Streusel entstehen.
3. Geben Sie einen Schuss kalte Milch sowie das verquirlte Ei dazu und verkneten Sie alles zügig von Hand zu einem glatten, geschmeidigen Teig.
4. Formen Sie den Teig zu einer Kugel und bestäuben Sie diese mit etwas Mehl. Legen Sie die Teigkugel in Frischhaltefolie gewickelt vor der Weiterverarbeitung mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

Apfel-Brombeer-Pies

Zutaten (für 6-8 Pies)

- 250 g neutraler Mürbeteig für die Pie-Böden
- 250 g süßer Mürbeteig für die Pie-Deckel (alternativ können Sie für die Deckel ebenfalls neutralen Teig verwenden)
- 100 g Brombeeren
- 1/2 großer Apfel (z.B. Bramley o.Ä.)
- 1 EL Zucker (extrafein)
- 2 TL Speisestärke, mit etwas Wasser angerührt

Zubereitung

1. Schälen Sie den Apfel und schneiden Sie ihn in Stücke.
2. Geben Sie die Apfelstücke zusammen mit den Brombeeren und dem Zucker in eine Pfanne und lassen Sie das Gemisch ca. 5 bis 7 Minuten köcheln, bis die Apfelstücke weich sind.
3. Geben Sie das Speisestärke-Wasser-Gemisch dazu und lassen Sie alles unter gelegentlichem Rühren weiterköcheln, bis die Obstmischung angedickt ist.
4. Füllen Sie die Pies in das Gerät, wie im Kapitel „Gebrauch“ beschrieben.

Rhabarber-Pudding-Pies

Zutaten (für 6-8 Pies)

250 g neutraler Mürbeteig für die Pie-Böden

250 g süßer Mürbeteig für die Pie-Deckel (alternativ können Sie für die Deckel ebenfalls neutralen Teig verwenden)

350 g frischer Rhabarber

1 EL brauner Zucker

für die Puddingcreme:

200 ml Milch

50 ml Crème double

1 Vanilleschote

3 Eigelb

30 g Zucker (oder mehr, je nach Geschmack)

Zubereitung

1. Schneiden Sie den geputzten Rhabarber in mundgerechte Stücke.
2. Geben Sie die Rhabarberstücke zusammen mit dem Zucker in eine Pfanne (darf nicht aus Aluminium sein, da Aluminium mit Rhabarber reagiert!) und lassen Sie den Rhabarber bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten weich garen.
3. Legen Sie den Rhabarber auf Küchenpapier, damit er etwas trocknen kann.
4. Für die Puddingcreme: Füllen Sie die Milch und die Crème double in einen Topf und geben Sie die längs aufgeschnittene Vanilleschote hinein. Erhitzen Sie die Milch langsam, lassen Sie sie aber nicht

aufkochen! Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie die Vanilleschote ca. 20 Minuten in der Milch ziehen. Nehmen Sie die Vanilleschote anschließend heraus.

5. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker in einer separaten Schüssel auf, bis die Masse dickflüssig und cremig ist. Geben Sie unter Rühren nach und nach die warme Milch dazu. Füllen Sie das Milch-Gemisch anschließend zurück in den Topf.
6. Erhitzen Sie das Gemisch bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren ca. 10 bis 20 Minuten, bis die Puddingcreme andickt. Lassen Sie die Puddingcreme auf keinen Fall kochen, da sie sonst gerinnt!
7. Füllen Sie die fertige Puddingcreme in eine Schale um und lassen Sie sie abkühlen.



Alternativ können Sie auch ein Päckchen Puddingpulver nach Herstellerangaben zubereiten.

8. Füllen Sie die Pies in das Gerät, wie im Kapitel „Gebrauch“ beschrieben. Geben Sie als Füllung immer erst ein paar Stückchen Rhabarber hinein und dann etwas Puddingcreme darüber.
9. Bestreichen Sie die Pie-Deckel mit etwas Milch, bevor Sie das Gerät zusammenklappen und die Pies backen.
10. Richten Sie die fertigen Pies zum Servieren zusammen mit der restlichen Puddingcreme an.

Hähnchen-Pesto-Pies

Zutaten (für 6-8 Pies)

- 500 g neutraler Mürbeteig
- 300 g fertig zubereitetes Hähnchenfleisch, in Stücke geschnitten
- 4 TL grünes Pesto
- 12 Kirschtomaten
- 1 Ei, verquirlt

Zubereitung

1. Legen Sie die Backmulden mit dem Mürbeteig aus und bepinseln Sie die Teigböden jeweils mit grünem Pesto.
2. Halbieren Sie die Kirschtomaten und vermengen Sie die Tomaten mit den bereits fertig gegarten Hähnchenfleisch-Stücken.
3. Füllen Sie die Pies mit dem Gemisch und verschließen Sie sie mit einem Teigdeckel.
4. Bestreichen Sie die Teigdeckel mit etwas verquirltem Ei, bevor Sie das Gerät zusammenklappen und die Pies ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Calzone-Pizza-Pies

Zutaten für den Pizzateig (für 6-8 Pies)

- 250-350 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Trockenhefe
- 550 g Mehl + etwas Mehl zum Bestäuben
- 1 TL Salz
- 1/2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 TL Honig (flüssig)
- 2 EL natives Olivenöl (Extra Vergine) + etwas Öl zum Einpinseln

Zutaten für die Füllung

- 2 EL Olivenöl
- 1 1/2 Zehen Knoblauch
- 1/2 kleine rote Zwiebel
- 4 Scheiben geräucherter Speck
- 5 mittelgroße Pilze
- 1 Glas Fertigsauce aus getrockneten Tomaten
- 150 g Mozzarella
- etwas geriebener Parmesan zum Garnieren

Zubereitung - Teig

1. Geben Sie 150 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel und streuen Sie die Trockenhefe hinein. Rühren Sie solange, bis die Hefe sich aufgelöst hat, und lassen das Gemisch 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen.
2. Sieben Sie in der Zwischenzeit das Mehl in eine große Schüssel und geben Sie das Salz und den Pfeffer dazu.

3. Rühren Sie das Olivenöl und den Honig in das Wasser-Hefe-Gemisch, bis alles gleichmäßig vermischt ist.
4. Drücken Sie eine Mulde in die Mehl-Mischung und geben Sie das Hefe-Gemisch hinein. Vermengen Sie alles zu einem weichen, nur noch leicht klebrigen Teig. Geben Sie nach und nach so viel Wasser dazu, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat.
5. Kneten Sie den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche von Hand ca. 10 Minuten durch, bis er geschmeidig ist. Bemehlen Sie zwischendurch Ihre Hände, falls der Teig zu sehr klebt.
6. Ölen Sie eine große Schüssel leicht ein und legen Sie den Hefeteig hinein. Decken Sie die Schüssel mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie den Teig für 1 bis 2 Stunden an einem warmen Ort ruhen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
7. Kneten Sie den aufgegangenen Hefeteig noch einmal von Hand gut durch, bis er schön geschmeidig ist.



Alternativ können Sie auch eine Fertigteigmischung nach Herstellerangaben zubereiten.

Zubereitung - Füllung

8. Schneiden Sie den geräucherten Speck und die Pilze klein und braten Sie beides ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze in etwas Olivenöl an, bis die Mischung knusprig braun ist.
9. Schneiden Sie den Knoblauch und die Zwiebel in sehr feine Würfel und geben Sie beides mit in die Pfanne zu der Speck-Pilz-Mischung. Lassen Sie alles zusammen weitere 10 Minuten köcheln, bis die Zwiebeln gar und goldgelb sind.
10. Drehen Sie die Hitzezufuhr herunter und geben Sie 1/2 Glas Tomatensauce mit in die Pfanne. Rühren Sie gut um und nehmen Sie die Pfanne dann vom Herd.

Zubereitung der Pies im Gerät

11. Teilen Sie den Hefeteig in 8 gleichgroße Portionen und formen Sie daraus je 4 Teigböden und -deckel. Kleiden Sie die Mulden mit den Teigböden aus.
12. Füllen Sie die Tomaten-Pilz-Speck-Mischung ein und legen Sie jeweils eine Scheibe Mozzarella darauf. Verschließen Sie die Pizza-Pies dann mit den Teigdeckeln
13. Klappen Sie das Gerät zu und lassen Sie die Pizza-Pies etwas länger backen als normale Mürbeteig-Pies. Prüfen Sie ggf. zwischendurch, ob der Teig schon gar ist.
14. Erhitzen Sie die übrige Tomatensauce und übergießen Sie vor dem Servieren die fertigen Pies damit. Zusätzlich können Sie die Pies mit etwas geriebenem Parmesan garnieren.

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Wir sind Mitglied des Rücknahmesystems take-e-back. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.tchibo.de/entsorgung.

Garantie

Die Tchibo GmbH übernimmt **3 Jahre Garantie** ab Kaufdatum.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Voraussetzung für die Gewährung der Garantie ist die Vorlage eines Kaufbelegs von Tchibo oder eines von Tchibo autorisierten Vertriebspartners.

Diese Garantie gilt innerhalb der EU, der Schweiz und in der Türkei. Sollte sich wider Erwarten ein Mangel herausstellen, füllen Sie bitte den beigefügten Service-Scheck aus. Schicken Sie ihn zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs und dem sorgfältig verpackten Artikel an das Tchibo Repair Center.

Wenn Sie den Artikel **innerhalb Deutschlands** verschicken, füllen Sie bitte den DHL-Versandschein aus, kleben ihn auf das Paket und versenden Sie den Artikel kostenfrei per DHL.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung beruhen, sowie Verschleißteile / Verbrauchsmaterial. Diese können Sie unter der angegebenen Rufnummer bestellen.

Nichtgarantiereparaturen können Sie gegen individuelle Berechnung zum Selbstkostenpreis vom Tchibo Repair Center durchführen lassen.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.



Der Artikel wird in dem genannten Tchibo Repair Center repariert. Bitte senden Sie ihn direkt an das für Ihr Land zuständige Repair Center. Nur dann kann eine zügige Bearbeitung und Rücksendung erfolgen.

Für Produktinformationen, Zubehöbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung rufen Sie bitte unsere Tchibo Kundenberatung an. Bei Rückfragen geben Sie die Artikelnummer an.

Tchibo Repair Center und Kundenberatung

Deutschland

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



0800 - 300 01 11
(kostenfrei)

**FAX:
0800 - 40 41 00 9**
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: TCM-Service@tchibo.de

Österreich

**TCHIBO
REPAIR CENTER
ALTENHOLZ
Paketfach 90
4005 Linz
ÖSTERREICH**



0800 - 711 020 012
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: kundenservice@tchibo.at

Schweiz

**TCHIBO
REPAIR CENTER
SCHWEIZ
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SCHWEIZ**



0844 - 22 55 82
(Festnetztarif)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: kundenservice@tchibo.ch

Artikelnummer: **362 750** Deutschland **Österreich**
367 658 Schweiz

DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands



Name _____

Straße, Nr. _____

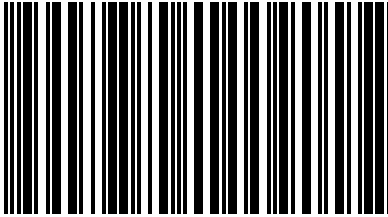
PLZ, Ort _____

UNFREI-Paketmarke anbringen

Unfrei

E	einzuziehendes Entgelt
 EUR

Paketzentrum 24



24161.070.999.02 5

**TCHIBO REPAIR CENTER
 Synerlogis GmbH & Co. KG
 Am Jägersberg 999
 24161 Altenholz
 DEUTSCHLAND**

Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Land _____

Tel. (tagsüber) _____

**Liegt kein
 Garantiefall vor*:**
 (bitte ankreuzen)

- Artikel bitte unrepariert zurücksenden.
- Bitte Kostenvoranschlag erstellen, wenn Kosten von über EUR 15,-/SFR 17,- entstehen.

*Sie tragen die Kosten für die Rücksendungen von Artikeln, die sich außerhalb der Garantie und Gewährleistung befinden.



DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands

1. Schneiden Sie dieses Blatt aus.
2. Schreiben Sie Ihren Namen und Ihre Adresse darauf.
3. Kleben Sie das Blatt auf Ihr Paket.
4. Bringen Sie das Paket zur Post, lassen eine Paketnummer aufbringen und versenden es kostenfrei per DHL.

Wichtig: Der Strichcode darf nicht beschrieben oder überklebt werden.
Der Versand ist nur innerhalb Deutschlands möglich!



Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Artikelnummer: **362 750** Deutschland Österreich
(bitte ankreuzen) **367 658** Schweiz

Fehlerangabe

Kaufdatum Datum/Unterschrift

