



Wypiekacz do babeczek



Drodzy Klienci!

Państwa nowy wypiekacz do babeczek pozwala na przyrządzanie w krótkim czasie pysznych nadziewanych babeczek oraz ciasteczek.

Aby umożliwić natychmiastowe rozpoczęcie pracy z urządzeniem, w tej instrukcji oprócz podstawowego przepisu na neutralne i słodkie ciasto kruche przygotowaliśmy dla Państwa również po 2 przepisy na pikantne i słodkie babeczki.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Spis treści

- 4 Na temat tej instrukcji**
- 5 Wskazówki bezpieczeństwa**
- 8 Widok całego zestawu (zakres dostawy)**
- 9 Przed pierwszym użyciem**
- 10 Obsługa**
 - 11 Wstępne nagrzewanie
 - 12 Wypełnianie zagłębień dolnej płyty grzejnej
 - 13 Wypiekanie
 - 13 Wyłączanie
- 14 Czyszczenie i przechowywanie**
 - 14 Czyszczenie
 - 14 Przechowywanie
- 15 Problemy i sposoby ich rozwiązywania**
- 16 Przepisy**
 - 16 Podstawowy przepis na neutralne ciasto kruche
 - 17 Podstawowy przepis na słodkie ciasto kruche
 - 17 Babeczki z nadzieniem jabłkowo-jeżynowym
 - 18 Babeczki z budyniem rabarbarowym
 - 19 Babeczki z kurczakiem i sosem pesto
 - 20 Babeczki „mini calzone“
- 22 Dane techniczne**
- 22 Usuwanie odpadów**
- 23 Gwarancja**

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi uszkodzami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.



Przeznaczenie

Wypiekacz do babeczek przeznaczony jest do wypieku nadziewanych babeczek oraz ciasteczek.

Urządzenie zaprojektowano do przyrządzania potraw w ilościach zaspokajających potrzeby gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego lub podobnego, np. w kuchniach dla pracowników sklepów, biur itp., w gospodarstwach rolnych, przez gości hoteli, moteli, pensjonatów ze śniadaniem itp.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od lat 8, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub odpowiedniej wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.
Dzieci nie mogą bez nadzoru prowadzić prac związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie i kabel zasilający muszą być trzymane z dala od dzieci poniżej 8 lat od momentu podłączenia urządzenia aż do chwili wyciągnięcia wtyczki z gniazdka i całkowitego ostygnięcia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, gdyż grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Urządzenie należy też chronić przed wodą kapiącą i rozpryskową.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękami ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza. Nie używać urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie umywalk lub zlewów.
- Jeżeli urządzenie ulegnie zawilgoceniu lub zamoczeniu, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Pod żadnym pozorem nie dotykać wilgotnych miejsc, dopóki wtyczka znajduje się w gniazdku.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z parametrami technicznymi urządzenia.

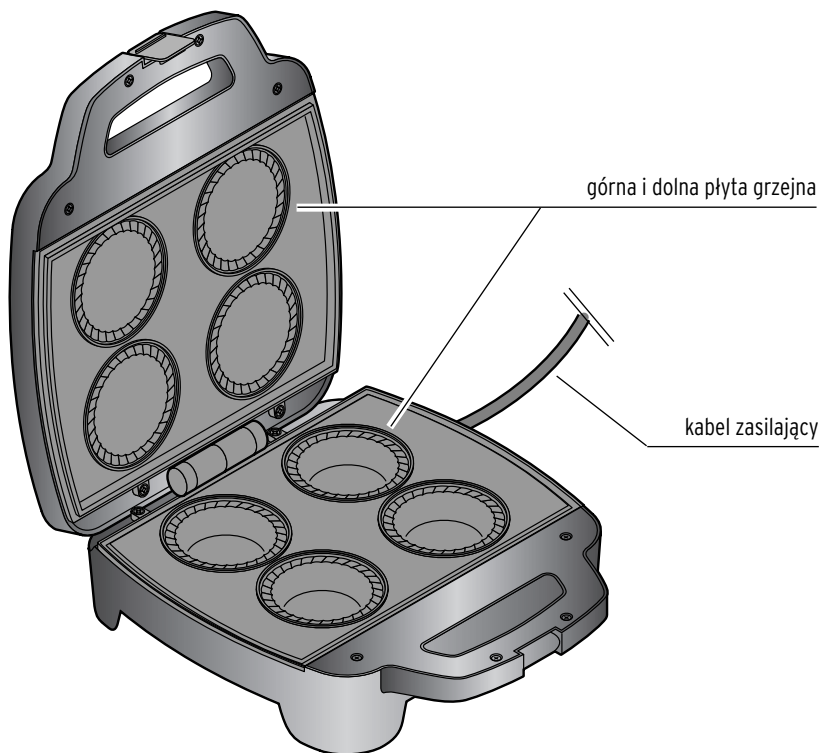
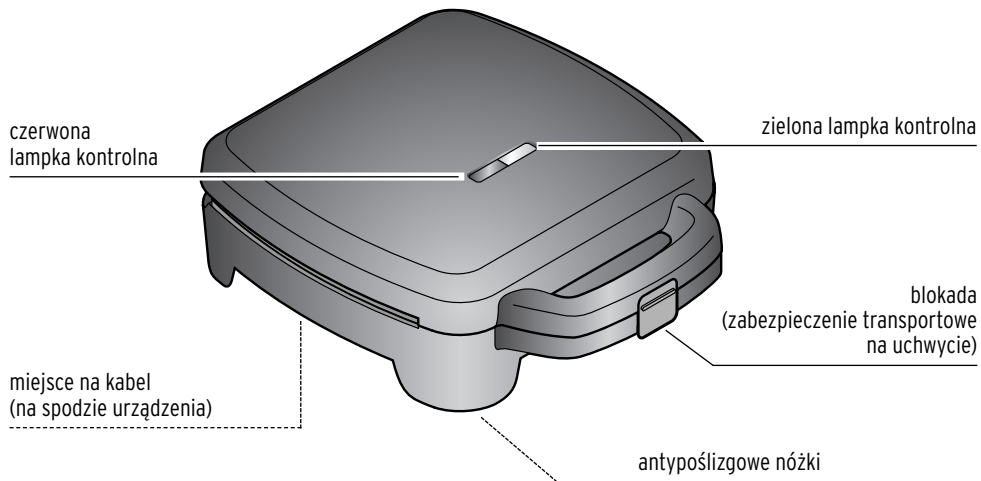
- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny co najmniej z danymi technicznymi produktu. Przy zakupie przedłużacza należy zasięgnąć porady.
- Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, ...
... jeżeli urządzenie nie jest używane,
... jeżeli podczas pracy wystąpią zakłócenia,
... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.
- Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający. Przed ponownym zwinięciem kabla należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel zasilający należy prowadzić z dala od ostrych krawędzi, oleju, gorących części urządzenia i innych źródeł ciepła.
- Kabel zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby wykluczyć możliwość przypadkowego pociągnięcia za kabel i zrzucenia urządzenia z powierzchni, na której je ustawiono.
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie oraz kabel zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie wolno używać urządzenia w przypadku, gdy urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub gdy urządzenie spadło na ziemię.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcji. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Naprawę urządzenia należy zlecać tylko zakładowi specjalistycznemu lub Centrum Serwisu. Jeśli kabel zasilający urządzenia uległ uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub inną osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje. Tylko wtedy można uniknąć zagrożeń.

OSTRZEŻENIE przed pożarem i oparzeniami

- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru!
- Urządzenie nie może być użytkowane za pomocą programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie nagrzewa się do wysokich temperatur. Zwrócić uwagę na to, aby podczas użycia oraz w fazie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia. Urządzenie należy otwierać tylko za uchwyt i w razie potrzeby używać rękawic kuchennych itp.

- Podczas użycia urządzenie musi być ustawione swobodnie, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, w szafie, w pobliżu firanek itp. Łatwopalne materiały trzymać w bezpiecznej odległości i nie przykrywać urządzenia. Ustawić urządzenie na powierzchni roboczej odpornej na wysokie temperatury i zwrócić uwagę na to, aby żadne przedmioty nie utrudniały prawidłowej wentylacji urządzenia. Rozwinięty kabel zasilający musi leżeć całkowicie swobodnie z dala od urządzenia i w żadnym razie nie może dotykać jego gorących części.
 - Podczas pieczenia z zamkniętego urządzenia może wydostawać się para. Należy unikać kontaktu z parą – istnieje niebezpieczeństwo poparzenia! Również podczas otwierania urządzenia należy uważać na wydobywającą się parę.
 - Przed czyszczeniem, przenoszeniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- UWAGA – ryzyko szkód materialnych**
- Urządzenie należy ustawiać na płaskiej, dobrze oświetlonej, żaroodpornej powierzchni, odpornej na rozpryski tłuszczu i łatwej w czyszczeniu, ponieważ w trakcie użytkowania nie można uniknąć rozprysków.
 - Nie ustawiać urządzenia na powierzchniach, które mogą ulec rozgrzaniu, np. na płytach kuchennych. Zachować wystarczający odstęp od źródeł ciepła.
 - Do wyjmowania gotowych babeczek należy zawsze używać żaroodpornych sztućców z drewna lub tworzywa sztucznego. Przybory kuchenne wykonane z metalu mogą uszkodzić powłokę antyadhezyjną płyt grzejnych.
 - Nie kroić babeczek bezpośrednio w urządzeniu.
 - Do czyszczenia nie należy stosować ostrych chemikaliów, agresywnych lub szorujących środków czyszczących (w tym środków do czyszczenia piekarników) ani twardych szczotek itp. Mogłoby to uszkodzić powłokę antyadhezyjną płyt grzejnych.
 - Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z antypoślizgowym materiałem nóżek urządzenia i rozmiękczyć je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, należy w razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową, niewrażliwą na wysokie temperatury.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Przed pierwszym użyciem



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci - zagrożenie życia wskutek uduszenia/zakrzuszenia

- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci. Najlepiej usunąć je od razu po rozpakowaniu.



OSTRZEŻENIE przed pożarem/oparzeniami ciała

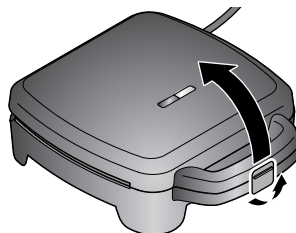
- Podczas użycia urządzenie musi być ustawione swobodnie, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, w szafie, w pobliżu firanek itp. Łatwopalne materiały trzymać w bezpiecznej odległości i nie przykrywać urządzenia.
- Należy dopilnować, aby podczas użycia i stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.
- Urządzenie należy otwierać tylko za uchwyt i w razie potrzeby używać rękawic kuchennych itp.

1. Rozpakować urządzenie, a następnie usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, tak aby dzieci nie miały do nich dostępu.
2. Urządzenie należy ustawić na równej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury i rozpryski.

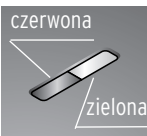
Aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne, przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie i rozgrzać je bez żywności. W tym celu należy postępować w następujący sposób:



Przy pierwszym nagrzewaniu może wydzielać się lekki zapach, co jest rzeczą całkowicie normalną. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.



3. Odchylić blokadę w górę i otworzyć urządzenie.
4. Przetrzeć dolną oraz górną płytę grzejącą lekko zwilżoną ściereczką. Następnie starannie osuszyć obydwie płyty grzejne.
5. Ponownie zamknąć urządzenie (**bez** żadnej żywności).
6. Rozwinąć całkowicie kabel zasilający i włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym.



Świecenie **czerwonej** lampki kontrolnej wskazuje, że urządzenie jest włączone i nagrzewa się.

Gdy tylko osiągnięta zostanie temperatura wypiekania, zapala się **zielona** lampka kontrolna.



Podczas wypiekania zielona lampka kontrolna na przemian gaśnie i zapala się. Nie jest to błędem, tylko oznaką tego, że urządzenie znów się nagrzewa, aby utrzymać temperaturę wypiekania.

7. Po ok. 10 minutach wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, otworzyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia. Dopilnować, aby w tym czasie nikt przez nieuwagę nie dotknął gorących części urządzenia.

8. Po ostygnięciu jeszcze raz dokładnie wytrzeć płyty grzejne ścierką kuchenną.

Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

Obsługa

Przed użyciem należy przeczytać wszystkie wskazówki bezpieczeństwa podane w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.

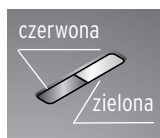
Przygotować ciasto oraz nadzienie do babeczek według wybranego przepisu. W dalszej części tej instrukcji zamieściliśmy dla Państwa kilka interesujących przepisów, które można od razu wypróbować. Zamiast świeżego ciasta można również użyć ciasta gotowego (np. mrożonego ciasta francuskiego).



- W tym urządzeniu ciasto wypiekane jest między płytami grzejnymi równocześnie z obu stron.
- Urządzenie nie jest przy tym wyposażone w regulator temperatury. Dopóki wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego, urządzenie się nagrzewa.
- Ponieważ nie ma możliwości zmiany temperatury, stopień przyrumienienia i wypieczenia babeczek jest uzależniony głównie od czasu wypiekania oraz od tego, ile razy wypiekacz zostanie otwarty podczas wypiekania babeczek.

Wstępne nagrzewanie

1. Odchylić blokadę w górę i otworzyć urządzenie.
2. W razie potrzeby natłuścić zagłębienia w obu płytach grzejnych (górnej i dolnej), nakładając na nie pędzlem niewielką ilość margaryny lub oleju spożywczego.
3. Ponownie zamknąć urządzenie.
4. Rozwinąć całkowicie kabel zasilający i włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym.



Świecenie **czerwonej** lampki kontrolnej oznacza, że urządzenie jest włączone i nagrzewa się.

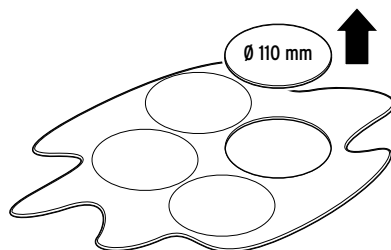
Gdy tylko osiągnięta zostanie temperatura wypiekania, zapala się **zielona** lampka kontrolna.

Wówczas urządzenie jest gotowe do pieczenia.

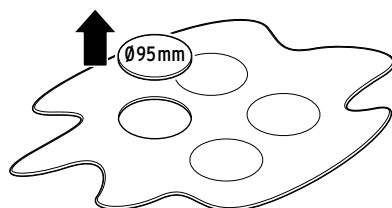


Podczas wypiekania zielona lampka kontrolna na przemian gaśnie i zapala się. Nie jest to błędem, tylko oznaką tego, że urządzenie znów się nagrzewa, aby utrzymać temperaturę wypiekania.

5. Podczas gdy urządzenie nagrzewa się, cienko rozwałkować dobrze schłodzone ciasto (docelowa grubość ok. 3-4 mm) na lekko posypanej mąką powierzchni roboczej.



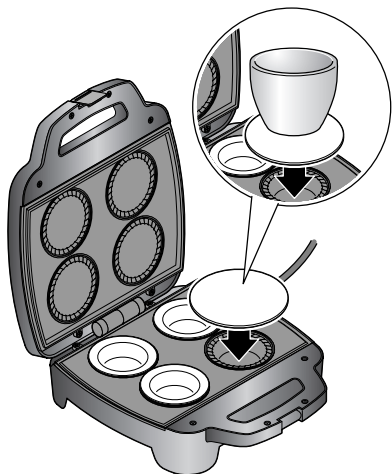
6. Wykroić z ciasta cztery duże koła o średnicy około 110 mm, którymi potem wyłożone zostaną zagłębienia w dolnej płycie grzejnej.



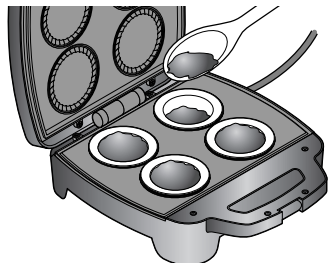
7. Wykroić z ciasta cztery mniejsze koła o średnicy około 95 mm, które potem posłużą jako przykrycie babeczek.

Wypełnianie zagłębień dolnej płyty grzejnej

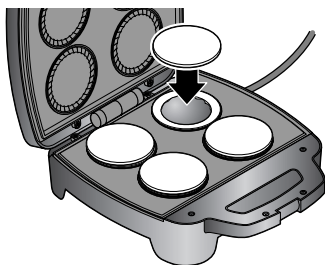
Gdy tylko zapali się zielona lampka kontrolna, urządzenie jest gotowe do wypiekania.



8. Otworzyć urządzenie, a następnie wyłożyć zagłębienia dolnej płyty grzejnej dużymi kołami z ciasta. Najłatwiej to zrobić, układając koło z ciasta centralnie na zagłębieniu, a następnie wciskając ciasto lekko w zagłębienie za pomocą okrągłego naczynia (np. kubka albo szklanki). Brzeg ciasta musi przy tym wystawać na tyle, aby przykryć pofalowane obrzeże zagłębienia.

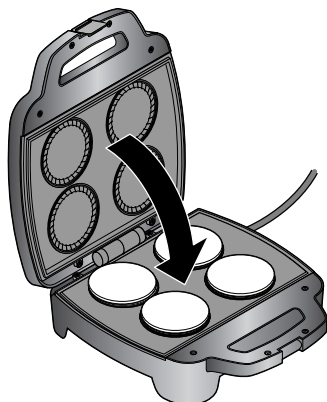


9. Umieścić nadzienie w wyłożonych ciastem zagłębieniach dolnej płyty grzejnej. Pamiętać przy tym, aby nie przepychać babeczek nadzieniem! W przeciwnym razie podczas wypiekania nie będzie możliwe prawidłowe zamknięcie babeczek przykrywką z ciasta, co spowoduje wydobycie się nadzienia na zewnątrz.



10. Mniejsze koła z ciasta umieścić jako przykrywki na wypełnionych nadzieniem babeczkach i lekko docisnąć ich brzegi. W razie potrzeby usunąć wystające resztki ciasta.
11. W przypadku pikantnych nadzień ewentualnie posmarować przykrywki babeczek roztrzepanym żółtkiem, a w przypadku słodkich nadzień mlekiem (użyć do tego celu pędzelka).

Wypiekanie



12. Zamknąć urządzenie. Blokada na uchwycie musi się zatrzasnąć.
13. Wypiekać babeczkę przez **ok. 10 minut** na kolor złoto-brązowy.

Rada: W międzyczasie ewentualnie sprawdzać stopień wypieczenia, aby upewnić się, że babeczki nie przypalą się. Wymagany czas wypiekania może być różny w zależności od rodzaju i grubości ciasta oraz właściwości nadzienia.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Podczas wypiekania oraz otwierania urządzenia spomiędzy płyt grzewczych wydostaje się gorąca para.
- Urządzenie należy otwierać tylko za uchwyt i w razie potrzeby używać rękawic kuchennych itp.

14. Otworzyć urządzenie i ostrożnie wyjąć gotowe babeczki z zagłębień dolnej płyty grzewczej.

Zaraz potem można już przygotować w zagłębieniach nowe babeczki i przystąpić do ich wypiekania.

Jeśli kolejne babeczki nie będą już wypiekane, wyłączyć urządzenie zgodnie z poniższym opisem:

Wyłączenie

15. Aby wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
16. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie” odczekać, aż otwarte urządzenie w wystarczającym stopniu ostygnie.

Czyszczenie i przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO -

zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Urządzenie należy też chronić przed wodą kapiącą i rozpryskową.



OSTRZEŻENIE

przed oparzeniami

- Przed przenoszeniem, czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie. Należy uważać, aby podczas stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia w żadnym wypadku nie używać środków czyszczących o właściwościach szorujących, środków do czyszczenia piekarników lub innych przyborów, które mogą rysować powierzchnię. Mogłoby to uszkodzić powłokę antyadhezyjną.

Czyszczenie

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekać, aż urządzenie ostygnie na tyle, że płyty grzejne będą jeszcze nieco ciepłe, ale już nie gorące.
2. Za pomocą drewnianej lub plastikowej szpatułki usunąć ewentualne resztki babeczek z płyt grzejnych, a następnie wytrzeć je wilgotną ściereczką.
3. Następnie pozostawić płyty grzejne do całkowitego ostygnięcia.
4. Przetrzeć płyty grzejne oraz zewnętrzną obudowę lekko zwilżoną ściereczką. Następnie wytrzeć wszystko dokładnie do sucha za pomocą suchej szmatki.
5. Nawinąć kabel zasilający w przeznaczonym na niego miejscu na spodzie urządzenia.

Przechowywanie

- ▷ Przechowywać urządzenie w suchym miejscu, zabezpieczonym przed wilgocią i wysokimi temperaturami.
- ▷ W miarę możliwości przechowywać urządzenie w oryginalnym opakowaniu, aby chronić je przed uszkodzeniami.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none">• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego?
Babeczki są zbyt jasne lub nie do końca wypieczone.	<ul style="list-style-type: none">• Pozostawić babeczki w wypiekaczu nieco dłużej.
Babeczki są zbyt ciemne.	<ul style="list-style-type: none">• Podczas kolejnego cyklu wypiekania pozostawić babeczki w wypiekaczu nieco krócej.
Nie można wyjąć babeczek z zagłębień w płycie grzejnej.	<ul style="list-style-type: none">• Podczas kolejnego cyklu wypiekania natłuścić nieco (mocniej) zagłębienia w płycie grzejnej.
Przykrywki z ciasta oddzielają się od babeczek.	<ul style="list-style-type: none">• Czy w babeczkach nie umieszczono zbyt dużo nadzienia?
Dno babeczki kruszy się.	<ul style="list-style-type: none">• Słodkie ciasto kruche jest bardziej kruche niż neutralne, bezcukrowe ciasto kruche. Dlatego do przygotowania dna babeczki należy zawsze używać neutralnego ciasta bez cukru.
Urządzenie wyłączyło się, mimo że wtyczka jest nadal włożona do gniazdka elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none">• Czy urządzenie jest przegrzane? Zabezpieczenie przeciw przegrzaniu zadziałało i wyłączyło urządzenie. W żadnym razie nie wolno podejmować próby ponownego uruchomienia urządzenia! Należy skontaktować się Linią Obsługi Klienta.

Przepisy

W zależności od nadzienia można użyć neutralnego lub słodkiego ciasta kruchego.

Neutralne ciasto kruche (czyli bez cukru) nadaje się do przyrządzania zarówno pikantnych, jak i słodkich babeczek. W przypadku babeczek ze słodkim nadzieniem można alternatywnie użyć **słodkiego ciasta kruchego** (czyli z cukrem).

Można też stosować oba warianty ciasta jednocześnie: neutralne ciasto kruche na dno babeczki, a słodkie ciasto na przykrywkę.



Wskazówka: Ciasto kruche - zarówno to neutralne, jak i słodkie - można bezproblemowo zamrozić.

Aby ciasto było odpowiednio kruche i chrupiące, należy przestrzegać kilku zasadniczych zaleceń:

- Wszystkie składniki muszą być przetwarzane w jak najzimniejszym stanie. Poszczególne składniki (masło, mleko, jajka) należy wyjmować z lodówki tuż przed ich użyciem; woda powinna być zawsze lodowato zimna.
- Ciasto należy jak najmniej dotykać rękami (dłońmi), tak aby nie ogrzało się za bardzo i pozostało ciągliwe.
- Przed przystąpieniem do wyrabiania ciasta oraz ewentualnie również w międzyczasie należy schładzać dłonie w zimnej wodzie.

- Nie wyrabiać ciasta niepotrzebnie długo! Może się ono wówczas za bardzo nagrzać i stać klejące. Gotowy wypiek będzie wówczas twardy zamiast delikatnie chrupiącego.
- Przed rozwałkowaniem należy koniecznie jeszcze raz wstawić ciasto do lodówki na co najmniej 30 minut.

Podstawowy przepis na neutralne ciasto kruche

Składniki na ok. 500 g ciasta

350 g mąki

160 g zimnego masła

4 łyżki zimnego mleka lub lodowatej wody

1/2 łyżeczki soli

Przyrządzenie

1. Przesiać mąkę na czystą i suchą powierzchnię roboczą lub do przygotowanej miski.
2. Pokroić zimne masło na małe płatki, a następnie dodać je do mąki. Przesiekać ręcznie i płynnie oba składniki (np. za pomocą dużego noża albo skrobaka do ciasta), tak aby powstała drobna kruszonka.
3. Dodać 4 łyżki zimnego mleka lub lodowatej wody oraz sól i wyrabiać wszystko płynnie rękami aż do uzyskania gładkiego ciasta. W razie potrzeby dodać więcej mleka lub wody, tak aby ciasto stało się ciągliwe.

4. Uformować z ciasta kulę i posypać ją niewielką ilością mąki. Przed dalszą pracą z ciastem zawinąć je w folię spożywczą i włożyć do lodówki na przynajmniej 30 minut.

Podstawowy przepis na słodkie ciasto kruche

Składniki na ok. 500 g ciasta

- 250 g mąki
- 50 g cukru pudru
- 125 g zimnego masła
- 1 duże jajko, roztrzepane
- Odrobina mleka

Przyrządzenie

1. Przesiać mąkę oraz cukier puder na czystą i suchą powierzchnię roboczą lub do przygotowanej miski.
2. Pokroić zimne masło na małe płatki, a następnie dodać je do mieszanki mączno-cukrowej. Przesiekać ręcznie i płynnie wszystkie składniki (np. za pomocą dużego noża albo skrobaka do ciasta), tak aby powstała drobna kruszonka.
3. Dodać odrobinę zimnego mleka oraz roztrzepane jajko i wyrabiać wszystko płynnie rękami aż do uzyskania gładkiego, ciągliwego ciasta.
4. Uformować z ciasta kulę i posypać ją niewielką ilością mąki. Przed dalszą pracą z ciastem zawinąć je w folię spożywczą i włożyć do lodówki na przynajmniej 30 minut.

Babeczki z nadzieniem jabłkowo-jeżynowym

Składniki (na 6-8 babeczek)

- 250 g neutralnego ciasta kruchego na dna babeczek
- 250 g słodkiego ciasta kruchego na przykrywki babeczek (alternatywnie na przykrywki można użyć również neutralnego ciasta kruchego)
- 100 g jeżyn
- 1/2 dużego jabłka (np. koks pomarańczowa lub inna nadająca się do pieczenia odmiana jabłek)
- 1 łyżka cukru (bardzo drobnego)
- 2 łyżeczki skrobi spożywczej wymieszanej z niewielką ilością wody

Przyrządzenie

1. Obrać jabłko i pokroić je na kawałki.
2. Kawałki jabłka wraz z jeżynami i cukrem umieścić na patelni i gotować tę mieszankę na wolnym ogniu przez ok. 5-7 minut, aż kawałki jabłka staną się miękkie.
3. Dodać skrobię spożywczą wymieszaną z wodą i gotować wszystko na wolnym ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż mieszanka owocowa ulegnie zagęszczeniu.
4. Przygotować babeczki do wypieku i wypełnić je nadzieniem w zagłębieniach dolnej płyty grzejnej urządzenia zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa”.

Babeczki z budyniem rabarbarowym

Składniki (na 6-8 babeczek)

250 g neutralnego ciasta kruchego
na dna babeczek

250 g słodkiego ciasta kruchego na
przykrywki babeczek (alternatywnie
na przykrywki można użyć również
neutralnego ciasta kruchego)

350 g świeżego rabarbaru

1 łyżka brązowego cukru

Na krem budyniowy:

200 ml mleka

50 ml tłustej śmietany crème double

1 laska wanilii

3 żółtka

30 g cukru (lub więcej, w zależności
od upodobań)

Przyrządzenie

1. Rabarbar umyć i pokroić na wygodne do jedzenia kawałki.
2. Kawałki rabarbaru wraz z cukrem umieścić na patelni (nie może ona być wykonana z aluminium, ponieważ aluminium reaguje z rabarbarem!) i gotować tę mieszankę na wolnym ogniu przez ok. 15 minut, aż kawałki rabarbaru staną się miękkie.
3. Umieścić rabarbar na ręczniku papierowym w celu jego osuszenia.
4. W celu przyrządzenia kremu budyniowego przelać mleko i tłustą śmietanę crème double do garnka, a następnie umieścić w nim porzcinaną wzdłużnie laskę wanilii. Powoli podgrzewać mleko, unikając jednak jego zagotowania! Zdjąć garnek z kuchenki i pozostawić laskę wanilii w mleku na około 20 minut, tak aby oddała swój aromat. Następnie wyjąć laskę wanilii z garnka.
5. W osobnej misce ubić żółtka z cukrem aż do uzyskania gęstej, kremowej masy. Ciągłe mieszając, dodać stopniowo ciepłe mleko. Następnie przelać uzyskaną mieszankę mleczną z powrotem do garnka.
6. Ciągłe mieszając, podgrzewać mieszankę na małym ogniu (stopniu grzania) przez ok. 10-20 minut, aż krem budyniowy ulegnie zagęszczeniu. W żadnym razie nie dopuścić do zagotowania się kremu budyniowego, ponieważ wówczas się zetnie!

7. Gotowy krem budyniowy przelać do miski i odstawić do ostygnięcia.



Alternatywnie można również użyć jednego opakowania budyniu w proszku według zaleceń jego producenta.

8. Przygotować babeczki do wypieku i wypełnić je nadzieniem w zagłębieniach dolnej płyty grzejnej urządzenia zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa”.

W ramach nadzienia zawsze umieszczać najpierw kilka kawałków rabarbaru, a dopiero na nie krem budyniowy.

9. Przed zamknięciem urządzenia i przystąpieniem do wypiekania posmarować przykrywki babeczek mlekiem.

10. Przed podaniem przyozdobić gotowe babeczki pozostałym kremem budyniowym.

Babeczki z kurczakiem i sosem pesto

Składniki (na 6-8 babeczek)

500 g neutralnego ciasta kruchego
300 g świeżo przyrządzonego mięsa z kurczaka, pokrojonego na kawałki
4 łyżeczki zielonego sosu pesto
12 pomidorków koktajlowych
1 jajko, roztrzepane

Przyrządzenie

1. Wyłożyć zagłębienia dolnej płyty grzejnej ciastem kruchym i każdorazowo posmarować dna babeczek zielonym sosem pesto.
2. Przepołowić pomidorki koktajlowe i wymieszać je z przyrządzonymi wcześniej kawałkami kurczaka.
3. Wypełnić babeczki tak przygotowaną mieszanką, a następnie zamknąć je przykrywkami z ciasta.
4. Posmarować przykrywki babeczek roztrzepanym jajkiem, a następnie zamknąć urządzenie i rozpocząć wypiekanie babeczek przez ok. 10 minut na kolor złotobrazowy.

Babeczki „mini calzone“

Składniki na ciasto pizzowe (na 6-8 babeczek)

250-350 ml letniej wody
1 łyżka drożdży suszonych
550 g mąki + trochę mąki do posypywania
1 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki zmielonego pieprzu czarnego
2 łyżeczki miodu (płynnego)
2 łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia (Extra Vergine) + trochę oliwy do smarowania

Składniki na nadzienie

2 łyżki oliwy z oliwek
1,5 ząbka czosnku
1/2 małej, czerwonej cebuli
4 plastry wędzonej słoniny
5 średnich grzybów
1 szklanka gotowego sosu z suszonych pomidorów
150 g sera mozzarella
trochę startego sera parmezan do dekoracji

Przyrządzanie - ciasto

1. Wlać 150 ml letniej wody do miski, a następnie wsypać do niej drożdże suszone. Mieszać do momentu, aż drożdże rozpuszczą się w wodzie, a następnie odstawić mieszankę na 10 minut w ciepłe miejsce.

2. W międzyczasie przesiać mąkę do dużej miski, a następnie dodać sól oraz pieprz.
3. Wmieszać oliwę z oliwek oraz miód w mieszankę wodno-drożdżową, tak aby wszystkie składniki połączyły się w jednorodną ciecz.
4. Wykonać zagłębienie w mące i wlać do niego mieszankę drożdżową. Wymieszać wszystko aż do uzyskania miękkiego i jedynie lekko klejącego ciasta. Stopniowo dodawać wodę do momentu, aż ciasto uzyska żądaną konsystencję.
5. Wyrabiać ciasto ręcznie przez ok. 10 minut na lekko posypanej mąką powierzchni roboczej, aż stanie się ciągliwe. W międzyczasie posypywać mąką swoje dłonie, jeśli ciasto wciąż za bardzo się klei.
6. Naoliwić lekko dużą miskę i przełożyć do niej ciasto drożdżowe. Przykryć miskę folią spożywczą i odstawić w ciepłe miejsce na 1-2 godziny, tak aby ciasto urosło, podwajając swoją objętość.
7. Urosnięte ciasto jeszcze raz energicznie zagniać rękami do momentu, aż stanie się odpowiednio ciągliwe.



Alternatywnie można także użyć gotowej mieszanki na ciasto do pizzy według zaleceń jej producenta.


Przyrządzenie - nadzienie

8. Pokroić wędzoną słoninę oraz grzyby na małe kawałki i podsmażyć oba składniki przez ok. 10 minut na średnim ogniu (stopniu grzania) na niewielkiej ilości oliwy z oliwek, tak aby mieszanka zbrązowiała i stała się chrupiąca.
9. Pokroić czosnek oraz cebulę w bardzo drobną kostkę, a następnie dodać oba składniki do mieszanki słoninowo-grzybowej na patelni. Podsmażać wszystko razem przez kolejne 10 minut, aż cebula uzyska złocisty kolor.
10. Zmniejszyć dopływ ciepła i dodać pół szklanki sosu z suszonych pomidorów. Wszystko dobrze wymieszać, a następnie zdjąć patelnię z kuchenki.

Przyrządzenie i wypiek babeczek w urządzeniu

11. Podzielić ciasto drożdżowe na 8 jednakowych porcji i uformować z nich po cztery dna oraz przykrywkę babeczek. Wyłożyć zagłębienia dolnej płyty grzejnej ciastem przeznaczonym na dna babeczek.
12. Wypełnić babeczki mieszanką pomidorowo-grzybowo-słoninową i ułożyć na niej każdorazowo plasterki sera mozzarella. Następnie zamknąć babeczki przykrywkami z ciasta.
13. Zamknąć urządzenie i wypiekać babeczki o smaku pizzy nieco dłużej niż zwykle babeczki z ciasta kruchego. W międzyczasie ewentualnie sprawdzać, czy ciasto jest już wystarczająco wypieczone.
14. Pozostały sos z suszonych pomidorów podgrzać i tuż przed podaniem poleać nim gotowe babeczki. Dodatkowo można przyozdobić babeczki niewielką ilością startego sera parmezan.

Dane techniczne

Model:	362 750
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Moc:	1400 W
Klasa ochrony:	I 
Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.pl

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.



Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Każdy użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oznaczonego tym symbolem oddzielnie od odpadów domowych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Gwarancja

Udzielamy **3-letniej gwarancji** od daty zakupu.

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z najnowszą technologią produkcji i poddany precyzyjnej kontroli jakości. Gwarantujemy niezawodność tego produktu.

W okresie gwarancji wszystkie wady materiałowe i produkcyjne będą usuwane bezpłatnie. Warunkiem uznania gwarancji jest przedłożenie dowodu zakupu produktu w Tchibo lub u autoryzowanego partnera handlowego Tchibo. Gwarancja obowiązuje na terenie Unii Europejskiej, Szwajcarii oraz Turcji.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad produktu prosimy najpierw o kontakt z Linią Obsługi Klienta. Nasi pracownicy Linii Obsługi Klienta chętnie pomogą i omówią z Państwem dalszy sposób postępowania.

Gwarancją nie są objęte szkody powstałe wskutek nieprawidłowej obsługi produktu, a także części ulegające zużyciu i materiały eksploatacyjne. Części te można zamówić telefonicznie pod podanym w tej gwarancji numerem telefonu.

Naprawy sprzętu niepodlegające gwarancji można zlecić odpłatnie w Centrum Serwisu Tchibo (cena odpowiada naliczanym indywidualnie kosztom własnym).

Gwarancja ta nie ogranicza praw wynikających z ustawowej rękojmi.

Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Imię i nazwisko _____

Ulica, numer _____

Kod pocztowy, miejscowość _____

Kraj _____

Tel. (w ciągu dnia) _____

Jeżeli usterka nie jest objęta gwarancją:
(zakreślić)

Proszę o zwrot artykułu bez naprawy.

Proszę o oszacowanie kosztów naprawy, jeżeli przekroczą one kwotę 35 zł.





Aby uzyskać dodatkowe informacje o produkcie, zamówić akcesoria lub zapytać o nasz serwis gwarancyjny, prosimy o kontakt telefoniczny z **Linia Obsługi Klienta**.

W przypadku pytań dotyczących naszych produktów prosimy o podanie numeru artykułu.

Polska



801 655 113

(z telefonów stacjonarnych opłata jak za połączenia lokalne,
z telefonów komórkowych wg taryfy danego operatora)

od poniedziałku do niedzieli

w godz. 08.00 - 22.00

e-mail: service@tchibo.pl

Numer artykułu: 362 750



Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Numer artykułu: 362 750

Opis usterki

Data zakupu

Data/Podpis

