



Pitesütő



Kedves Vásárlónk!

Új pitesütőjével percek alatt finom mini pitéket és sütitket készíthet.

Rögtön neki is láthat, hiszen ebben a füzetben a semleges ill. édes tészta alaprecept mellett talál két fűszeres és édes pitereceptet is.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Tartalom

3	Megjegyzések az útmutatóhoz	13	Műszaki adatok
4	Biztonsági előírások	13	Üzemzavar / Hibaelhárítás
7	Termékrajz (tartozékok)	14	Receptek
8	Az első használat előtt	14	Alaprecept semleges tésztához
9	Használat	15	Alaprecept édes tésztához
9	Előmelegítés	15	Almás-szedres pite
10	Sütőformák töltése	16	Rebarbarás-pudingos pite
11	Sütés	17	Csirkés-pestós pite
11	Kikapcsolás	17	Calzone pizzás pite
12	Tisztítás és tárolás	18	Hulladékkezelés
12	Tisztítás	19	Garanciális feltételek
12	Tárolás	20	Jótállási jegy

Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági műszaki megoldásokkal rendelkezik. Ennek ellenére olvassa el figyelmesen a biztonsági előírásokat, és az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében, csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni.

Amennyiben megválna a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Az útmutatóban szereplő jelek:



Ez a jel sérülésveszélyre utal.



Ez a jel az elektromos áram használatából adódó sérülésveszélyre utal.

A **VESZÉLY** szó esetleges súlyos sérülésekre és életveszélyre utal.

A **VIGYÁZAT** szó sérülésekre és súlyos anyagi károkra utal.

A **FIGYELEM** szó könnyebb sérülésekre vagy rongálódásokra utal.



A kiegészítő információkat így jelöljük.

Biztonsági előírások

Rendeltetés

A pitesütőt mini piték és sütik készítésére tervezték.

A készülék magánháztartásokban való használatra és ottani háztartási mennyiségek feldolgozására alkalmas. Ipari célokra, vagy háztartásokhoz hasonló környezetben, mint pl. üzletek, irodák és hasonló dolgozói konyháiban, mezőgazdasági telepeken, szállodák, motelek stb. vendégei általi, vagy reggeliztetős panziókban való használatra nem alkalmas.

VESZÉLY gyermekek és készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!
- A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek és olyan személyek, akiknek fizikai, szellemi vagy érzékeléssel kapcsolatos képességeik korlátozottak, illetve akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy megfelelő ismeretekkel, csak felügyelet mellett, vagy csak akkor használhatják, ha annak biztonságos használatáról útmutatást kaptak, és az abból eredendő lehetséges veszélyeket megértették. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket és a hálózati vezetéket, a csatlakoztatástól egészen a hálózati csatlakozó kihúzásáig, és annak teljes kihűléséig 8 éven aluli gyermekektől tartsa távol.

VESZÉLY elektromos áram következtében

- Soha ne tegye vízbe a készüléket, a hálózati vezetéket és a hálózati csatlakozót, mivel ebben az esetben áramütés veszélye áll fenn. Óvja a készüléket csepegő és spriccelő víztől egyaránt.
- A terméket ne érintse meg nedves kézzel, és ne üzemeltesse a szabadban vagy magas páratartalmú helyiségekben. Ne használja a készüléket mosogató vagy mosdókagyló közvetlen közelében.
- Amennyiben a készülék nedves vagy vizes lett, húzza ki azonnal a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból. Soha ne érintse meg a nedves részeket, amíg a hálózati csatlakozó csatlakoztatva van a csatlakozóaljzathoz.
- Csak olyan szakszerűen beszerelt, védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amelynek a hálózati feszültsége megegyezik a készülék műszaki adataival.

- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhető helyen kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki tudja húzni a hálózati csatlakozót.
- Ha hosszabbítókábelt kell használnia, olyan kábelt használjon, amely megfelel a „Műszaki adatok” című fejezetben leírtaknak. Hosszabbító kábel vásárlásakor kérjen tanácsot szakembertől.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzataból, ...
... ha nem használja a készüléket,
... ha használat közben üzemzavar lép fel,
... mielőtt megtisztítja a készüléket.
Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati vezetékét.
- A használathoz teljesen tekerje le a hálózati vezetékét. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt a hálózati vezetékét ismét feltekeri.
- A hálózati vezetékét nem szabad megtörni vagy összenyomni. A hálózati vezetékét tartsa távol éles szegélyektől, olajtól, a készülék forró részeitől vagy más hőforrásoktól.
- Úgy helyezze el a hálózati vezetékét, hogy véletlenül se ránthassa le vele a készüléket.
- Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a hálózati vezetékét, hogy nem sérültek-e meg.

Ne használja a készüléket, ha a készüléken vagy a hálózati vezetéken sérülést észlel, illetve ha a készülék leesett.

- Semmilyen változtatást ne hajtson végre a terméken. A hálózati vezetékét is csak szakember cserélheti ki.
A készülék, illetve a hálózati vezeték javítását minden esetben egy szakszerviz vagy szakember végezze, vagy forduljon a kereskedőhöz. Ha a hálózati vezeték megsérül, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében csak a gyártó, annak ügyfélszolgálat, vagy hasonló szakképzett személy cserélheti ki.

VIGYÁZAT - tűzveszély, égési sérülések és forrázásveszély

- Működés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket!
- A készüléket időzítő kapcsolóval vagy elkülönített távirányítású rendszerrel használni tilos.
- A készülék működés közben felforrósodik. Ügyeljen arra, hogy használat közben és a lehűlés ideje alatt senki ne érjen a készülék forró részeihez. Csak a fogantyúnál fogva nyissa fel a készüléket, és szükség esetén használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.

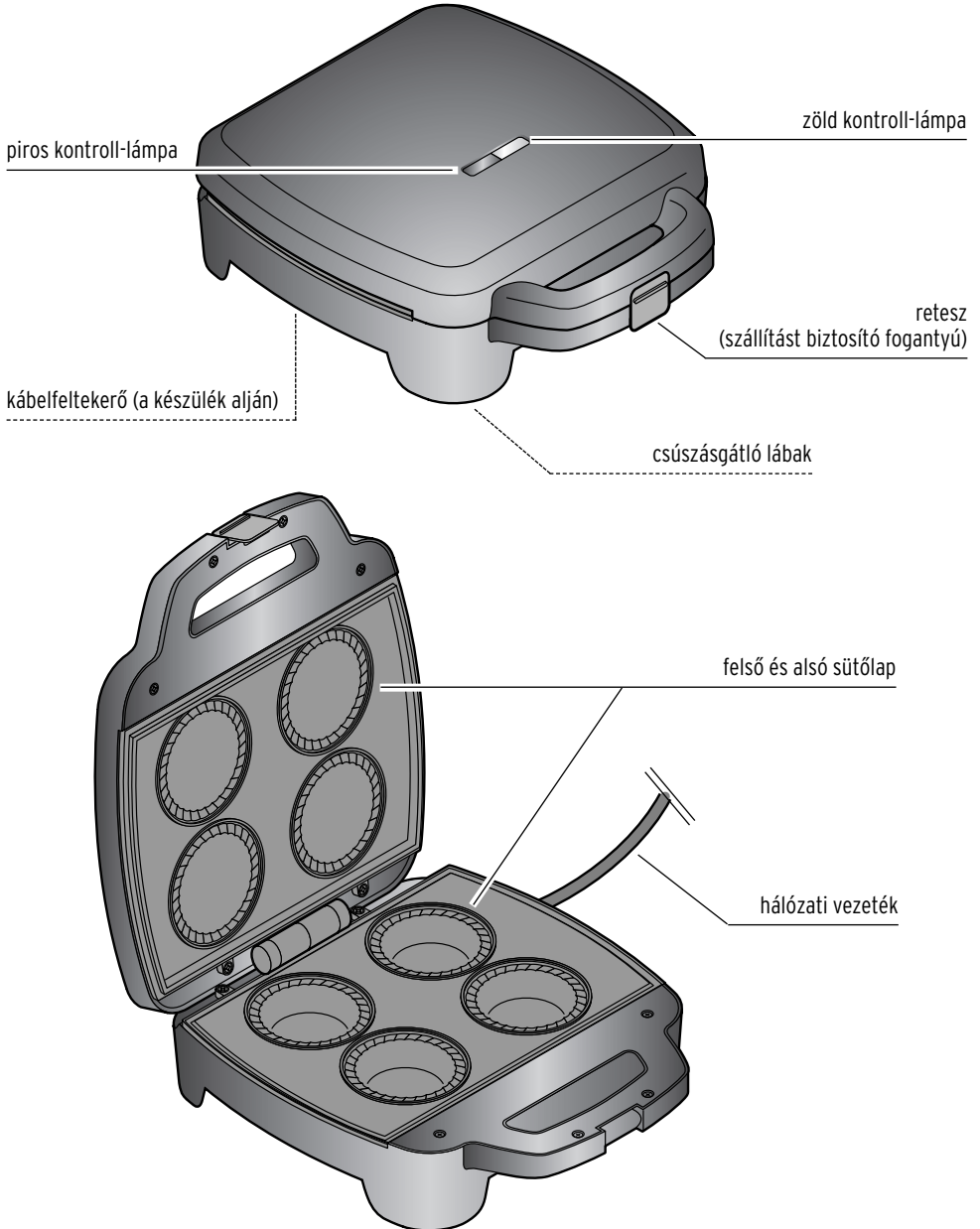
- A készüléket a működtetéshez semmiképpen ne állítsa közvetlenül a fal mellé vagy egy sarokba, szekrénybe, függöny vagy hasonló közelébe. A gyúlékony anyagokat tartsa távol, és ne takarja le a készüléket. Helyezze a készüléket hőálló munkafelületre, és ügyeljen arra, hogy a készülék szellőzését ne gátolja semmilyen tárgy. A letekert hálózati vezeték különüljön el a készüléktől, és egyáltalán ne érjen hozzá a készülék forró részeihez.
- Sütés közben gőz távozhat a lezárt készülékből. Ne érintse meg - forrázásveszély áll fenn! A készülék felnyitásakor is ügyeljen a távozó gőzre.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja, elszállítja vagy elrakja.

FIGYELEM - anyagi károk

- A készüléket olyan egyenes, jól megvilágított felületre állítsa, amely hőálló, nem érzékeny a kifröccsenő zsírra, és könnyen tisztítható, mivel használat közben elkerülhetetlen a kifröccsenés.
- Ne állítsa a készüléket olyan felületekre, amelyek felforrósodhatnak, pl. főzőlapokra, és tartson elegendő távolságot más hőforrásoktól.

- A kész piték kivételéhez használjon mindig hőálló fa vagy műanyag evőeszközt. A fém konyhai eszközök megsértik a sütőlemezek tapadásgátló bevonatát.
- Közvetlenül a készülékben ne vágja fel a pitét.
- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószert, illetve sütőtisztítót vagy kemény sörtéjű kefést stb. A tapadásgátló bevonat károsodhat.
- Nem teljesen kizárt, hogy egyes lakkok, műanyagok vagy bútorápoló szerek a készülék csúszásgátló talpait felpuhítják vagy károsítják. Szükség esetén helyezzen a készülék alá csúszásmentes és hőálló alátétet, így elkerülhető, hogy kellemetlen nyomok maradjanak a bútoron.

Termékrajz (tartozékok)



Az első használat előtt



VESZÉLY gyermekek esetében - életveszély fulladás/kisméretű tárgyak lenyelése következtében

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Azonnal távolítsa el.



VIGYÁZAT - forrázási és égési sérülések/tűzveszély

- A készüléket a működtetéshez semmiképpen ne állítsa közvetlenül a fal mellé vagy egy sarokba, szekrénybe, függöny vagy hasonló közelébe. A gyúlékony anyagokat tartsa távol, és ne takarja le a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy használat közben és a lehűlés ideje alatt senki ne érjen a készülék forró részeihez.
- Csak a fogantyúnál fogva nyissa fel a készüléket, és szükség esetén használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.

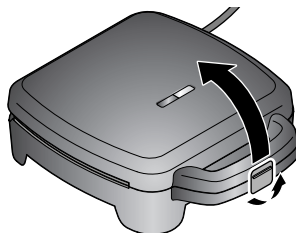
1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és azonnal gondoskodjon a hulladék eltávolításáról, nehogy gyermekek kezébe kerüljön.
2. A készüléket állítsa egyenes, hő- és kifröccsenésálló felületre.

A gyártás során esetlegesen rátapadt szennyeződések eltávolításához az első használat előtt meg kell tisztítani a készüléket, és étel- és ital nélkül kell forrosítani.

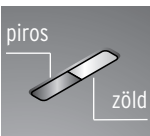
Ekkor a következőképpen járjon el:



Az első felfűtés során enyhe szagképződés fordulhat elő, ami nem jelenti a készülék hibás működését. Szellőztesse ki jól a helyiséget.



3. Húzza fel a reteszt, és nyissa fel a készüléket.
4. Törölje le az alsó és felső sütőlapot egy enyhén nedves kendővel. Ezután alaposan törölje szárazra a sütőlapokat.
5. Csukja le ismét a készüléket (étel **nélkül**).
6. Teljesen tekerje le a hálózati vezetéket, és csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy könnyen elérhető, földelt csatlakozóaljzathoz.



A **piros** kontroll-lámpa világít, és mutatja, hogy a készülék be van kapcsolva és felfűt.

A **zöld** kontroll-lámpa világít, mihamarabb a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet.



Sütés közben a zöld kontroll-lámpa kikapcsol, majd ismét bekapcsol.

Ez nem jelent működési hibát, hanem jelzi, hogy a készülék ismét hevül, hogy megtartsa a sütési hőmérsékletet.

7. Kb. 10 perc elteltével húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzataból, nyissa fel a készüléket, és hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy ez idő alatt senki ne érintse meg véletlenül a készülék forró részeit!

8. A lehűlt sütőlapokat egy törő-ronggyal még egyszer alaposan törölje le.

A készülék most üzemkész.

Használat

Használat előtt olvassa el „Az első használat előtt” című fejezetben leírt biztonsági előírásokat.

Készítse el a tésztát és a piteöntelüket a recept szerint.

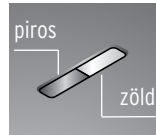
Hátrébb a füzetben összeállítottunk Önnek néhány finom receptet, amit rögtön ki is próbálhat. Friss tészta helyett használhat kész tésztát is (pl. fagyasztott leveles tészta).



- Ez az elektromos sütő a felhevített sütőlapok között egyidejűleg megsüti a tészta mindkét oldalát.
- A készülék nem rendelkezik hőszabályozóval. Amint csatlakoztatta a hálózati csatlakozót, a készülék melegszik.
- Mivel a hőmérsékletet nem lehet szabályozni, a tészta barnulása és elkészülési ideje leginkább a sütés időtartamától függ, és attól, hogy milyen gyakran nyitja fel a pitesütőt.

Előmelegítés

1. Húzza fel a reteszt, és nyissa fel a készüléket.
2. Szükség esetén egy ecsettel zsírozza ki az alsó és felső sütőlapok mélyedéseit egy kevés margarinnal vagy étolajjal.
3. Csupkja le a készüléket.
4. Teljesen tekerje le a hálózati vezetékét, és csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy könnyen elérhető, földelt csatlakozóaljzathoz.



A **piros** kontroll-lámpa világít, és mutatja, hogy a készülék be van kapcsolva és felfűt.

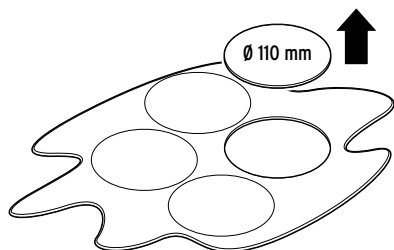
A **zöld** kontroll-lámpa világít, mihelyt a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet.

A készülék készen áll a sütésre.

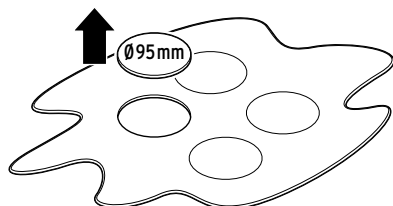


Sütés közben a zöld kontroll-lámpa kikapcsol, majd ismét bekapcsol. Ez nem jelent működési hibát, hanem jelzi, hogy a készülék ismét hevül, hogy megtartsa a sütési hőmérsékletet.

5. Amíg a készülék előmelegszik, nyújtsa ki az előkészített, jól lehűtött tésztát enyhén lisztezett munkafelületen kb. 3-4 mm vastagságúra.



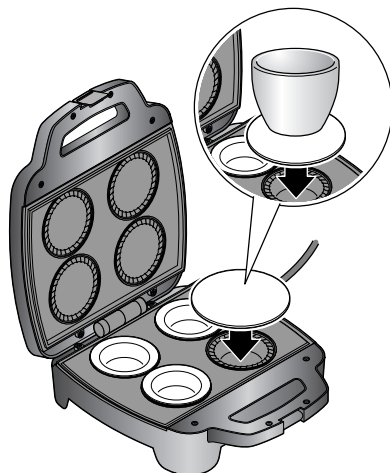
6. Szúrjon ki 4 nagy, kb. 110 mm átmérőjű korongot, amelyekkel később kibéleli a sütőformákat.



7. Szúrjon ki 4 kisebb, kb. 95 mm átmérőjű korongot, amelyek a piték tetejét képezik majd.

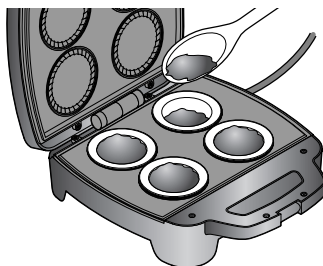
Sütőformák töltése

Amint a zöld-kontroll lámpa világít, a készülék sütésre kész.



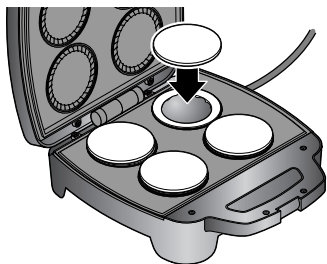
8. Nyissa ki a készüléket, és a sütőformákat bélelje ki a nagy tésztakorongokkal.

A legegyszerűbben úgy teheti ezt meg, ha a tésztakorongot a mélyedés közepére helyezi, majd egy kerek edénnyel (pl. pohárral) enyhén a mélyedésbe nyomja. A tészta pereme annyira álljon ki, hogy a mélyedés hullámos peremét takarja.



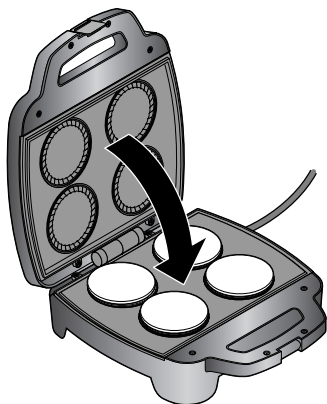
9. Tegyen töltelék a kibélelt formákba.

Ne töltsen meg túlságosan a pitéket! Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a pitét nem lehet szorosan lezárni, és sütés közben kifolyik a töltelék.



10. Helyezze a kisebb korongokat tetőként a pitékre, majd enyhén nyomja össze a széleket. Szükség esetén távolítsa el a túllógó tésztát.
11. Fűszeres töltelék esetén kenje meg a piték tetejét tojássárgájával, édes töltelékeknél tejjel.

Sütés



12. Csukja le a készüléket. A retesz a fogantyún kattanjon be.
13. Süssön a pitéket **kb. 10 perc alatt** aranybarnára.

Tipp: Sütés közben ellenőrizze, hogy milyen mértékben sült meg a pite, nehogy megégjen. A tészta és a töltelék fajtájától és vastagságától függően a sütés ideje változhat.



VIGYÁZAT - forrázási és égési sérülések veszélye

- A sütés és a készülék felnyitása során forró gőz száll fel a sütőlapok közül.
- Csak a fogantyúnál fogva nyissa fel a készüléket, és szükség esetén használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.

14. Nyissa ki a készüléket, és óvatosan vegye ki a kész pitéket a formákból.

Ezután rögtön berakhatja és megsütheti a következő pitéket.

Ha nem kíván több pitét sütni, kapcsolja ki a készüléket a következőképpen:

Kikapcsolás

15. A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzataból.
16. Hagyja lehűlni a nyitott készüléket, mielőtt megtisztítaná a „Tisztítás és tárolás” fejezetben leírtak szerint.

Tisztítás és tárolás



VESZÉLY - életveszély
áramütés következtében

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
- Soha ne tegye vízbe a készüléket, a hálózati vezetékét és a hálózati csatlakozót, mivel ebben az esetben áramütés veszélye áll fenn. Óvja a készüléket csepegő és spriccelő víztől egyaránt.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja, elszállítja vagy elrakja. Ügyeljen arra, hogy a lehűlés alatt senki ne érjen a készülék forró részeihez.

FIGYELEM - anyagi károk

- A termék tisztításához ne használjon súroló hatású tisztítószert, sütőtisztítót vagy karcoló segédeszközt. Megsérülhet a tapadásmentes bevonat.

Tisztítás

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból, és hagyja a készüléket lehűlni úgy, hogy a sütőlemezek még kissé melegek, de ne forróak legyenek.
2. Távolítsa el egy fa vagy műanyag kanállal az esetleges ételmaradékokat a sütőlemezekről, majd törölje le egy nedves ruhával.
3. Végül hagyja a sütőlemezeket teljesen kihűlni.
4. A sütőlapokat és a külső burkolatot enyhén nedves kendővel törölje át. Szükség esetén egy száraz kendővel alaposan törölje szárazra.
5. A vezeték helytakarékos tárolásához használja a készülék alján lévő kábelfeltekerőt.

Tárolás

- ▷ A készüléket száraz helyen tárolja, nedvességtől és magas hőmérsékletektől védve.
- ▷ A készüléket lehetőleg az eredeti csomagolásában tárolja, hogy megóvja a sérülésektől.

Műszaki adatok

Modell:	362 750
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Teljesítmény:	1400 watt
Érintésvédelmi osztály:	I (⊥)
Környezeti hőmérséklet:	+10 és +40 °C között
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.hu

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.



Üzemzavar / Hibaelhárítás

A készülék nem működik.	• Be van dugva a hálózati csatlakozó a csatlakozóaljzatba?
A piték túl világosak, ill. még nem sülték meg.	• Hagyja a pitéket valamivel tovább sülni.
A piték túl sötétek.	• A következő sütésnél rövidebb ideig süsse a tésztát.
A piték nem jönnek ki a mélyedésekből.	• Zsírozza ki, vagy zsírozza ki jobban a formákat a következő sütés előtt.
A tészta teteje leválk a pitéről.	• Túl sok a töltelék?
A pite alja morzsalódik.	• Az édes tészta omlósabb, mint a semleges, cukormentes tészta. Használjon ezért a piték aljához semleges, cukormentes tésztát.
A készülék annak ellenére kikapcsol, hogy a csatlakozó még be van dugva a csatlakozóaljzatba.	• Túlhevült a készülék? A hőbiztosíték kioldott, és a készülék kikapcsolt. Semmi esetre se próbálja meg a készüléket újra működésbe hozni! Forduljon a kereskedőhöz.

Receptek

A tölteléktől függően használhat semleges vagy édes tésztát.

A semleges (azaz cukor nélküli) tészta alkalmas fűszeres és édes pitékhez is. Az édes töltelékű pitékhez használhat **édes tésztát is** (amiben cukor van).

Akár mindkét tésztavariációt elkészítheti egyszerre: a semleges tésztát a pite alapjaként, az édeset a tetejeként.



Tipp: A tésztát - a semlegeset és az édeset is - minden további nélkül lefagyaszthatja.

Akkor lesz a tészta szép omlós és ropogós, ha ügyel néhány alapvető dologra:

- Minden hozzávaló legyen a lehető leghidegebb állapotban összedolgozva. A hozzávalókat (vaj, tej, tojás) csak közvetlenül előtte vegye ki a hűtőből, a víz legyen jéghideg.
- Lehetőleg minél kevesebbszer érjen kézzel a tésztához, hogy az ne melegedjen fel, és rugalmas maradjon.
- Gyúrás előtt vagy akár közben is tartsa a kezét hideg víz alá.
- Ne gyúrja a tésztát szükségtelenül hosszú ideig! Attól csak túlságosan felmelegszik, és ragacsos lesz. A kész süti pedig nem omlós, hanem kemény lesz.
- Kinyújtás előtt helyezze vissza a tésztát legalább 30 percre a hűtőszekrénybe.

Alaprecept semleges tésztához

Hozzávalók kb. 500 g tésztához

350 g liszt
160 g hideg vaj
4 ek. hideg tej vagy (jeges) víz
1/2 tk. só

Elkészítés

1. Szítálja át a lisztet tiszta, száraz munkafelületre vagy egy tábla.
2. A hideg vajat aprítsa kis darabokra, és adja a liszthez. Aprítsa össze kézzel mindkettőt (pl. egy nagy késsel vagy tésztakeverő lapáttal), amíg finom morzsás nem lesz a keverék.
3. Adjon hozzá 4 ek. hideg tejet vagy jeges vizet, valamint a sót, és dagassza az egészet kézzel sima tésztává. Szükség szerint adjon még hozzá tejet vagy vizet, hogy a tészta rugalmas legyen.
4. Gyúrjon cipót a tésztából, és enyhén lisztezze meg. Frissentartó fóliába tekerve helyezze a cipót további feldolgozás előtt legalább 30 percre a hűtőszekrénybe.

Alaprecept édes tésztához:

Hozzávalók kb. 500 g tésztához

250 g liszt

50 g porcukor

125 g hideg vaj

1 nagy tojás, elkeverve

kevés tej

Elkészítés

1. Szitálja át a lisztet és a porcukrot tiszta, száraz munkafelületre vagy egy tálba.
2. A hideg vajat aprítsa kis darabokra, és adja a liszt-cukor keverékhez. Aprítsa össze kézzel az egészet (pl. egy nagy késsel vagy tésztakeverő lapáttal), amíg finom morzsás nem lesz a keverék.
3. Adjon hozzá egy kevés hideg tejet valamint a felvert tojást, és dagassza az egészet kézzel sima, rugalmas tésztává.
4. Gyúrjon cipót a tésztából, és enyhén lisztezze meg. Frissentartó fóliába tekerve helyezze a cipót további feldolgozás előtt legalább 30 percre a hűtőszekrénybe.

Almás-szedres pite

Hozzávalók (6-8 pitéhez)

250 g semleges tészta a pite aljához

250 g édes tészta a pite tetejéhez (de használhat a tetejéhez semleges tésztát is)

100 g szeder

1/2 nagy alma (pl. Bramley vagy hasonló)

1 ek. cukor (különösen finomszemcsés)

2 tk. étkezési keményítő, egy kevés vízzel elkeverve

Elkészítés

1. Hámozza meg az almát és darabolja fel.
2. Az almát és a szedret forralja a cukorral egy serpenyőben kb. 5-7 percig, amíg az alma megpuhul.
3. Adja hozzá a keményítő-s-vizes keveréket, és időnként megkeverve főzze tovább, amíg a gyümölcskeverék besűrűsödik.
4. Töltse a pitéket a készülékbe a „Használat” fejezetben leírtak szerint.

Rebarbarás-pudingos pite

Hozzávalók (6-8 pitéhez)

250 g semleges tészta a pite aljához

250 g édes tészta a pite tetejéhez (de használhat a tetejéhez semleges tésztát is)

350 g friss rebarbara

1 ek. barna cukor

a pudingos krémhez:

200 ml tej

50 ml Crème double (magas zsírtartalmú tejszín)

1 vaníliarúd

3 tojássárgája

30 g cukor (vagy ízlés szerint lehet több)

Elkészítés

1. Vágja a megtisztított rebarbarát falatkákra.
2. A rebarbarát és a cukrot tegye serpenyőbe (ne alumíniumba, mert az alumínium reakcióba lép a rebarbarával!), majd alacsony hőfokon párolja kb. 15 perc alatt puhára.
3. Tegye a rebarbarát papírtörlőre, hogy megszáradhasson kissé.
4. A pudingos krémhez: Töltse a tejet és a Crème double-t egy fazékba, majd adja hozzá a hosszában felvágott vaníliarudat. Melegítse a tejet lassan, de ne hagyja felforrni! Vegye le a fazekat a tűzhelyről, majd hagyja a vaníliát kb. 20 percig a tejben ázni. Végül vegye ki a vaníliarudat.

5. Verje a tojássárgáját a cukorral egy edényben, amíg a massa sűrű, krémes nem lesz. Keverés közben apránként adja hozzá a meleg tejet. Végül töltsé vissza a tejes keveréket a fazékba.
6. Melegítse a keveréket alacsony hőfokon, állandó keverés mellett kb. 10-20 percig, amíg a puding be nem sűrűsödik. Semmiképp ne forralja a pudingkrémet, mert kicsapódik!
7. Töltse az elkészült krémet egy tálba, és hagyja kihűlni.



Alternatívaként használhat egy csomag pudingport is, a gyártó utasításának megfelelően elkészítve.

8. Töltse a pitéket a készülékbe a „Használat” fejezetben leírtak szerint. Töltésnél először mindig egy pár rebarbarát tegyen a pitébe, majd arra a pudingkrémet.
9. Mielőtt lecsukná a készülék tetejét a sütéshez, kenje meg a piték tetejét egy kevés tejjel.
10. Tálalja a kész pitéket a megmaradt pudinggal.

Csirkés-pestós pite

Hozzávalók (6-8 pitéhez)

500 g semleges tészta
300 g fogyasztásra kész csirkehús,
kis daraboka vágva
4 tk. zöld pesto
12 cseresznyeparadicsom
1 tojás, elkeverve

Elkészítés

1. Bélelje ki a sütőformát a tésztával, majd kenje meg azokat zöld pestóval.
2. Felezze meg a cseresznyeparadicsomokat, és keverje össze az elkészített csirkehússal.
3. Töltse meg a keverékkel a pitéket, majd zárja le a tésztatetővel.
4. Mielőtt lecsukná a készülék tetejét a sütéshez, kenje meg a piték tetejét felvert tojással, majd süsse a pitéket kb. 10 perc alatt aranybarnára.

Calzone pizzás pite

Hozzávalók a pizzatésztához (6-8 pitéhez)

250-350 ml langyos víz
1 ek. szárított élesztő
550 g liszt + egy kevés liszt a megszórásához
1 tk. só
1/2 tk. őrölt feketebors
2 tk. méz (folyékony)
2 ek. olívaolaj (extra szűz) + egy kis olaj a kenéshez

Hozzávalók a töltelékhez

2 ek. olívaolaj
1 1/2 gerezd fokhagyma
1/2 kis lilahagyma
4 szelet füstölt szalonna
5 közepes méretű gomba
1 üveg kész szárított paradicsom szósz
150 g mozzarella
egy kis reszelt parmezán a tálaláshoz

A tészta elkészítése

1. Öntsön 150 ml langyos vizet egy tálba, és szórja bele a szárított élesztőt.
Kevergesse, amíg az élesztő feloldódik, majd pihentesse a keveréket 10 percig meleg helyen.
2. Közben szitálja át a lisztet egy nagy tálba, adja hozzá a sót és a borsot.
3. Keverje az olívaolajat és a mézet a vizes-élesztős keverékbe, amíg jól elkeveredik.
4. Csináljon mélyedést a lisztes keverékbe, és öntse bele az élesztős keveréket. Keverje puha, még éppen csak egy kicsit ragacsos tésztává. Apránként adjon még hozzá vizet, amíg a tészta el nem éri a kívánt állagot.
5. Gyúrja a tésztát enyhén lisztezett munkafelületen, kb. 10 percig, amíg rugalmassá nem válik. Ha a tészta nagyon ragad, lisztezze be a kezét.

6. Olajozzon ki kissé egy nagy tálát, és tegye bele az élesztős tésztát. Takarja le a tálát frissentartó fóliával, és hagyja a tésztát 1-2 órán keresztül meleg helyen pihenni, amíg a mérete megduplázódik.
7. Gyúrja át még egyszer a megkelt tésztát, hogy szép rugalmas legyen.



Alternatívaként használhat kész keveréket is, a gyártó utasításának megfelelően elkészítve.

Töltelék elkészítése

8. Aprítsa fel a füstölt szalonnát és a gombát, majd pirítsa őket közepes lángon, egy kevés olívaolajon kb. 10 percig, barnulásig.
9. Vágja a fokhagymát és a hagymát finomra, majd adja azokat is a serpenyő tartalmához. Pirítsa tovább az egészet további 10 percig, amíg a hagymák aranysárgára sülnek.
10. Vegye lejjebb a lángot, majd adjon a serpenyő tartalmához 1/2 pohár paradicsomlevet. Keverje jól össze, majd vegye le a serpenyőt a tűzről.

A piték sütése a készülékben

11. Ossa az élesztős tésztát 8 egyforma részre, majd formázzon belőlük 4 tésztaalapot és 4 tetőt. Bélelje ki a mélyedéseket a tésztaaljjal.
12. Töltse bele a paradicsomos-gombás-szalonnás keveréket, majd tegyen rá egy szelet mozzarellát. Zárja le a pizzás pitéket a tésztafelekkel.

13. Csukja be a készüléket, és süsse a pizzás pitéket valamivel tovább, mint a normál pitetésztát. Közben néha ellenőrizze, hogy megsült-e már a tészta.
14. Melegítse meg a maradék paradicsomszószot, és tálalás előtt öntse a kész pitékre. A pitéket tálaláskor megszórhatja reszelt parmezánnal is.

Hulladékkezelés

A termék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az anyagok újrahasznosítása csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok eltávolításához használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott **készülékek** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba!

Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválasztva hulladékgyűjtőben helyezze el. Régi készülékeket díjmentesen átvevő gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.

Garanciális feltételek

Ezt a terméket a legújabb gyártási eljárásokkal állították elő, és szigorú minőségellenőrzésnek vetették alá. A Tchibo Budapest Kft. (továbbiakban: Forgalmazó) garanciát vállal a termék kifogástalan minőségéért.

Jótállási feltételek:

A Forgalmazó - az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003 (IX. 22.) Kormányrendelet alapján - fogyasztói szerződés keretében általa értékesített, jelen jótállási jegyen feltüntetett, új tartós fogyasztási cikkre **3 éves időtartamra kötelező jótállást vállal**. A kötelező jótállás 3 éves időtartama a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadásával, vagy ha az üzembe helyezést a Forgalmazó, illetve megbízottja végzi, az üzembe helyezése napjával kezdődik. A kötelező jótállás Magyarország közigazgatási területén érvényes.

A jótállási igény **a jótállási jeggyel** érvényesíthető (151/2003. (IX.22.) Kormányrendelet 4. §. (1)).

A jótállási jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. (A 2013. évi V. tv. (Ptk.) 8:1. § 3. pontja értelmében fogyasztó: a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)

A 19/2014. (IV.29.) NGM rendelet 3. §-a értelmében, szavatossági igénye érvényesítésekor a szerződés megkötését a fogyasztónak kell bizonyítania. A szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsá-

tott számlát vagy nyugtát - a fogyasztó bemutatja.

A Forgalmazó kéri a Tisztelt Vásárlókat, hogy a jótállási igények zökkenőmentes érvényesítése érdekében az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot feltétlenül őrizzék meg!

A Forgalmazó kéri továbbá a Vásárlókat, hogy a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassák végig a használati (kezelési) útmutatót.

A Fogyasztó jótálláson és szavatosságon alapuló jogai: a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. tv.; az egyes tartós fogyasztási cikkekre vonatkozó kötelező jótállásról szóló 151/2003. (IX. 22.) Kormányrendelet; valamint a fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés keretében eladott dolgokra vonatkozó szavatossági és jótállási igények intézésének eljárási szabályairól szóló 19/2014. (IV. 29.) NGM rendelet szabályozza.

A jelen jótállási jegybe foglalt kötelező jótállás a Fogyasztók törvényből eredő szavatossági és egyéb jogait nem érinti.

A Ptk. 6:159. §-a alapján a jogosult kijávitást vagy kicserélést igényelhet, kivéve, ha a választott kellékszavatossági jog teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek - másik kellékszavatossági igény teljesítésével összehasonlítva - aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a kellékszavatossági jog teljesítésével a jogosultnak okozott érdeksérelmet; vagy az ellenszolgáltatás arányos leszállítását igényelheti, a hibát a kötelezett költségére maga

kijavíthatja vagy mással kijavíthatatja, vagy a szerződéstől elállhat, ha a kötelezett a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, e kötelezettségének - a dolog tulajdonságaira és a jogosult által elvárható rendeltetésére figyelemmel megfelelő határidőn belül, a jogosult érdekeit kímélve - nem tud eleget tenni, vagy ha a jogosultnak a kijavításhoz vagy kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt. Jelenléte hiba miatt elállásnak nincs helye.

A 151/2003 (IX.22.) Kormányrendelet 7. §-a szerint, ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a vállalkozás nem hivatkozhat a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 6:159. § (2) bekezdés a) pontja értelmében aránytalan többletköltségre, hanem köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy a

meghibásodás a rendeltetészerű használatot akadályozza.

A fogyasztónak a jótálláson alapuló igénye érvényesítésével kapcsolatos nyilatkozatát a forgalmazóhoz kell intéznie.

A nem rendeltetészerű használat elkerülése érdekében a termékhez használati (kezelési) útmutatót mellékelünk. Kérjük, hogy az abban foglaltakat, saját érdekében tartsa be, mert a használati útmutatótól eltérő használat, kezelés folytán bekövetkezett hiba esetén a készülékért jótállást nem vállalunk. Nem vonatkozik a jótállás a kopásnak kitett részekre, a vízkő okozta károkra és a felhasználásra kerülő anyagokra sem. A kötelező jótállás megszűnését eredményezi a szakszerűtlen szerelés és üzembe helyezés, a jótállási időn belül történő illetéktelen beavatkozás.

A jelen jótállás nem korlátozza a törvényben előírt szavatossági jogokat.

Jótállási jegy

Kérjük, a jótállási jegyet nyomtatott betűkkel töltsé ki!

Termék megnevezése

Jótállás kezdete

Gyártó:

Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg
NÉMETORSZÁG

Importőr:

Tchibo GmbH
Überseering 18
22297 Hamburg
NÉMETORSZÁG

Forgalmazó:

Tchibo Budapest Kft.
2040 Budaörs
Neumann János u. 1.
MAGYARORSZÁG

Cikkszám: 362 750
