



Cupcake maker

Guglhupfbäcker

Appareil à kougelhopf

Máquina para hacer pasteles

Urządzenie do wypiekania ciastek

Tulbandcakejesbereider

Prístroj na výrobu báboviek

Přístroj na výrobu bábovek



I/B Version
210415

TKG CKM 1002

220-240V~ 50/60Hz 900W



ČEŠTINA

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Před používáním zařízení si pečlivě přečtěte tyto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostní a provozní pokyny v návodu.

Důležité: *Osoby (včetně dětí), které nejsou schopny používat zařízení bezpečným způsobem kvůli fyzickým, smyslovým nebo duševním schopnostem nebo kvůli nedostatku zkušeností nebo znalostí, nesmí nikdy používat toto zařízení, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud předtím nedostali pokyny týkající se bezpečného používání zařízení.*

Na děti je třeba důsledně dohlížet, aby nepoužívali toto zařízení jako hračku.

- Zkontrolujte, zda vaše síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Během používání nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru
- Čas od času zkontrolujte zařízení, zda není poškozeno. Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud kabel nebo spotřebič vykazuje jakékoliv známky poškození. V takovém případě by opravy měl provádět pouze kvalifikovaný elektrikář (*). Pokud je kabel poškozen, musí se vyměnit kvalifikovaným elektrikářem (*), aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Spotřebič používejte pouze pro použití v domácnosti a způsobem uvedeným v tomto návodu.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny z jakéhokoliv důvodu. Nikdy ho nedávejte do myčky.
- Nikdy nepoužívejte přístroj v blízkosti horkých povrchů.
- Před čištěním vždy odpojte zařízení od napájení. Nikdy nepoužívejte přístroj venku a vždy jej umístěte na suchém místě.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které výrobce nedoporučuje. Mohly by představovat nebezpečí pro uživatele a riziko poškození spotřebiče.

- Nikdy nepřesouvejte přístroj taháním za kabel. Dbejte na to, aby se kabel nemohl zachytit. Kabel nenatáčejte kolem přístroje a neohýbejte ho.
- Postavte spotřebič na stůl nebo rovný povrch.
- Před čistěním a uložením se ujistíte, že přístroj vychládl.
- Pozor na to, aby se kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými součástmi zařízení.
- **Teplota povrchu může být při používání velmi vysoká. Pozor na to abyste se jich nedotkli.**
- Zajistěte, aby se přístroj při používání nedostal do styku s hořlavými materiálii, jako jsou záclony, látky atd. Protože by mohlo dojít k požáru.
- Dbejte na to, abyste nepoškrabali speciální povlak platní na pečení, můžete tím, že tyto části dostanete do jídla. Použijte klasickou dřevěnou špachtli nebo tepelně odolnou plastovou špachtli.
- Spotřebič vždy odpojte, když je nepoužitý, zvláště proto, že nemá vypínač
- Spotřebiče používejte pouze na potraviny, které se můžou vařit.
- Váš spotřebič nemůže být nikdy zapnutý mimo externí časovač nebo neobsahuje žádné druhy dálkového ovládače.

(*) Specialista: Uznáný zákaznický servis dodavatele nebo dovozce odpovědného za takové opravy. V případě jakýchkoli oprav kontaktujte prosím tento zákaznický servis.

ERP DEKLARACE – NAŘÍZENÍ 1275/2008 / EC

My, TKG SRL, tímto potvrzujeme, že náš výrobek splňuje požadavky nařízení 1275/2008 / ES. I když náš výrobek nemá k dispozici funkci na minimalizaci spotřeby energie, která by podle nařízení 1275/2008 / ES měla po dokončení hlavní funkce výrobek vypnout nebo přepnout do pohotovostního režimu, což je však prakticky nemožné, protože by to mohlo ohrozit hlavní funkci výrobku natolik, že používání výrobku by již nebylo možné! Z tohoto důvodu vždy informujeme zákazníka v našem návodu k obsluze, aby spotřebič ihned po použití odpojil ze sítě.

Návod k použití je dostupný iv elektronické verzi, stačí si ho vyžádat u autorizovaného servisu (viz záruční list).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním použití otřete povrch desek navlhčenou utěrkou a poté osušte.

Poznámka: Ochranný povlak při prvním použití způsobí mírné kouření. Není to škodlivé a po krátké době to zmizí. Proto se před prvním použitím doporučuje nechat přístroj pracovat 10 minut prázdný.

PŘÍPRAVA A PEČENÍ

- Připravte těsto (v této příručce jsou uvedeny některé základní recepty, ale můžete použít i jiné domácí recepty nebo tekutou směs na koláče A / NEBO práškovou směs).
- Plotny na pečení obvykle nemusí být naolejované, ale pokud máte pocit, že je třeba tak učinit, doporučujeme je lehce potřít máslem, margarínem nebo stolním olejem.
- Těsto rovnoměrně nalijte do zářezů dolní desky na pečení.
- Desky nepřepíňujte, jinak těsto vyteče po stranách.
- Zavřete přístroj a uzamkněte dvě poloviny zařízení blokovací sponou.
- Když svítí červené a zelené světlo znamená to, že je spotřebič zapnutý a zahřívá se.
- Po dosažení teploty pečení zhasne zelené světlo připravenosti. Během používání se toto světlo připravenosti pravidelně rozsvítí a zhasne, což znamená, že termostat reguluje teplotu zařízení.
- Pečeme do zlatohněda (5 až 7 minut): doba pečení závisí na cestu.
- Když jsou bábovky připraveny, vyjměte je plastovou nebo dřevěnou špachtlí. Nikdy nepoužívejte kovové předměty, abyste nepoškodili nelepivý povlak desek na pečení.
- **Upozornění:** Během provozu se plotny na pečení zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nespálili.
- Spotřebič odpojte a nechte vychladnout.

ČIŠTĚNÍ

Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj zcela vychladne.

- Vnější stírejte jen mírně navlhčenou textilií, aby dovnitř nepronikla voda.
- Vnitřek a okraje desek otřete papírovou utěrkou nebo měkkou tkaninou.
- Nečistěte vnitřní ani vnější části drsnou houbičkou ani drátěnkou, protože by to mohlo poškodit nelepivý povlak.
- Neponořujte zařízení do vody ani do jiné kapaliny.

Jednoduché těsto

- 200g másla
- 180g moučkového cukru
- 3 vejce
- 250g mouky
- Špetka vanilkového cukru
- 1,5 čajové lžičky prášku do pečiva

Máslo nechte pomoci pokojové teploty změkknout.

Máslo a cukr vymíchejte ručním elektrickým šlehačem, dokud směs nebude nadýchaná.

Přidejte vejce, mouku, prášek do pečiva a vanilkový cukr.

Pokračujte ve šlehání, dokud nebudete mít hladkou směs.

Dejte upéct.

Tento recept lze změnit přidáním kakaového prášku a mléka: šlehejte, dokud nebudete mít hladkou čokoládovou směs.

Můžete také přidat mleté mandle nebo lískové ořechy.

Před podáváním nezapomeňte pečené koláčky ozdobit.

Základní slané těsto

- 250 g mouky
- 1,5 čajové lžičky prášku do pečiva
- 1/2 čajové lžičky soli
- 2 vejce
- 80 ml oleje
- 125 ml podmáslí
- 80 g strouhaného parmezánu

Mouku, prášek do pečiva a sůl vymíchejte s vajíčky, olejem a podmáslím na hladké těsto.

Potom podle chuti přidejte strouhaný parmezán.


Pečte 7 až 10 minut.

Tento recept můžete podle chuti doplnit nakrájenými olivami, paprikami, sušenými rajčaty nebo mozzarellou.





Nepoužívat přísady s vysokým obsahem vody a před přidáním do těsta maso a zeleninu vysmažte na pánvi.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ – SMĚRNICE 2012/19/EU

Kvůli ochraně našeho životního prostředí a lidského zdraví by se měl odpad z elektrických a elektronických zařízení likvidovat v souladu se specifickými pravidly se zapojením se

dodavatelů i uživatelů. Z tohoto důvodu, jak signalizuje symbol  na štítku s jmenovitými údaji nebo na obalu, byste toto zařízení neměli vyhazovat spolu s netříděným komunálním odpadem. Uživatel má právo přinést výrobek na sběrné místo komunálního odpadu, které provádí recyklaci odpadu prostřednictvím opětovného použití, recyklace nebo použití k jiným účelům v souladu se směrnicí.

TKG CKM 1002

 EN	ENGLISH	3
 DE	DEUTSCH	7
 FR	FRANCAIS	12
 SP	ESPAÑOL	17
 PL	POLSKI	21
 NL	NEDERLANDS	26
 SK	SLOVENSKÝ	31
 CZ	ČEŠTINA	36

TKG SRL

Chaussée de Hal, 158
1640 Rhode-Saint-Genèse
BELGIUM
+ 32 2 359 95 10
sav@team.be

