



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



SLOVENSKÝ

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostné a prevádzkové pokyny v návode.

Dôležité : *Osoby (vrátane detí nad 8 rokov), ktoré nie sú schopné používať zariadenie bezpečným spôsobom kvôli fyzickým, zmyslovým alebo duševným schopnostiam alebo kvôli nedostatku skúseností alebo vedomostí, nesmú nikdy používať toto zariadenie, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak predtým nedostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia.*

Na deti je potrebné dôsledne dohliadať, aby nepoužívali toto zariadenie ako hračku. Čistenie a údržbu prístroja nesmú vykonávať deti, jedine ak dosiahli 8 rokov a sú pod dozorom dospelaj osoby. Nikdy nenechávajte spotrebič jeho el. kábel bez dozoru a v dosahu detí mladších ako 8 rokov alebo nezodpovedných osôb, hlavne ak je prístroj zapojený na sieť, či sa chladí.

- Skontrolujte, či vaše sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Počas používania nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru
- Z času na čas skontrolujte zariadenie, či nie je poškodené. Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak kábel alebo spotrebič vykazuje akékoľvek známky poškodenia. V takom prípade by opravy mal vykonať kvalifikovaný elektrikár (*). Ak je kábel poškodený, musí sa vymeniť kvalifikovaným elektrikárom (*), aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Spotrebič používajte iba na použitie v domácnosti a spôsobom uvedeným v tomto návode.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny z akéhokoľvek dôvodu. Nikdy ho nedávajte do umývačky riadu.
- Nikdy nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov.

- Pred čistením vždy odpojte zariadenie od napájania. Nikdy nepoužívajte prístroj vonku a vždy ho umiestnite na suchom mieste.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré výrobca neodporúča. Mohli by predstavovať nebezpečenstvo pre používateľa a riziko poškodenia spotrebiča.
- Nikdy nepresúvajte prístroj ťahaním za kábel. Dbajte na to, aby sa kábel nemohol zachytiť. Kábel nenatáčajte okolo prístroja a neohýbajte ho.
- Postavte spotrebič na stôl alebo rovný povrch.
- Pred čistením a uskladnením sa uistite, že prístroj vychladol.
- Dbajte na to, aby sa kábel nikdy nedostal do kontaktu s horúcimi časťami zariadenia.
- **Teplota prístupných povrchov môže byť pri používaní spotrebiča veľmi vysoká. Dbajte na to, aby ste sa nedotkli týchto horúcich častí zariadenia.**
- Zaistite, aby sa prístroj pri používaní nikdy nedostal do styku s horľavými materiálmi, ako sú záclony, látky atď., Pretože by mohlo dôjsť k požiaru.
- Dbajte na to, aby ste nepoškrobali špeciálny povlak platní na pečenie, pretože by sa tieto kúsky mohli dostať do jedla. Použite klasickú drevenú špachtľu alebo tepelne odolnú plastovú špachtľu.
- Spotrebič vždy odpojte, keď sa nepoužíva, najmä preto, že nie je vybavený vypínačom.
- Spotrebič používajte iba na potraviny, ktoré sa majú uvariť.
- Váš spotrebič nesmie byť nikdy zapnutý pomocou externého časovača alebo iného druhu diaľkového ovládača..

(*) Príslušný kvalifikovaný elektrikár: oddelenie popredajného servisu výrobcu alebo dovozcu alebo akejkoľvek osoby, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná vykonávať tento druh opráv, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu. V prípade potreby vráťte spotrebič tomuto elektrikárovi.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pri prvom použití utrite povrch dosiek navlhčenou utierkou a potom osušte.

Poznámka: Ochranný povlak pri prvom použití spôsobí mierne dymenie. Nie je to škodlivé a po krátkej dobe to zmizne. Preto sa pred prvým použitím odporúča nechať prístroj pracovať 10 minút prázdny.

PRÍPRAVA A PEČENIE

- Pripravte cesto (v tejto príručke sú uvedené niektoré základné recepty, ale môžete použiť aj iné domáce recepty alebo tekutú zmes na koláče A / ALEBO práškovú zmes).
- Platne na pečenie zvyčajne nemusia byť naolejované, ale ak máte pocit, že je potrebné tak urobiť, odporúčame ich ľahko potrieť maslom, margarínom alebo stolovým olejom.
- Cesto rovnomerne nalejte do zárezov spodnej platne na pečenie. Dosky nepreplňujte, inak cesto vytečie po stranách.
- Zatvorte prístroj a uzamknite dve polovice zariadenia blokovacou sponou.
- Keď svieti červené a zelené svetlo znamená to, že je spotrebič zapnutý a zohrieva sa. Po dosiahnutí teploty pečenia zhasne zelené svetlo pripravenosti. Počas používania sa toto svetlo pripravenosti pravidelne rozsvieti a zhasne, čo znamená, že termostat reguluje teplotu zariadenia.
- Pečieme do zlatohneda (5 až 7 minút): doba pečenia závisí od cesta.
- Keď sú bábovky pripravené, vyberte ich plastovou alebo drevenou špachtľou. Nikdy nepoužívajte kovové predmety, aby ste nepoškodili nelepivý povlak platní na pečenie.
Upozornenie: Počas prevádzky sa platne na pečenie zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nespálili.
- Spotrebič odpojte a nechajte vychladnúť.

ČISTENIE

Pred čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, kým prístroj úplne vychladne.

- Vonkajšiu časť utierajte len mierne navlhčenou textíliou, aby do vnútra neprenikla voda.
- Vnútro a okraje platní utrite papierovou utierkou alebo mäkkou tkaninou.
- Nečistite vnútorné ani vonkajšie časti drsnou hubkou ani drôtenkou, pretože by to mohlo poškodiť nelepivý povlak.
- Neponárajte zariadenie do vody ani do inej kvapaliny.

Jednoduché cesto

- 200g masla
- 180g práškového cukru
- 3 vajcia
- 250g múky
- Štipka vanilkového cukru
- 1,5 čajovej lyžičky prášku do pečiva

Maslo nechajte pomocou izbovej teploty zmäknúť.

Maslo a cukor vymiešajte ručným elektrickým šľahačom, až kým zmes nebude nadýchaná.

Pridajte vajcia, múku, prášok do pečiva a vanilkový cukor.

Pokračujte v šľahaní, až kým nebudete mať hladkú zmes.

Dajte upiecť.

Tento recept môžete zmeniť pridaním kakaového prášku a mlieka: šľahajte, až kým nebudete mať hladkú čokoládovú zmes.

Môžete tiež pridať mleté mandle alebo lieskové orechy.

Pred podávaním nezabudnite pečené koláčiky ozdobiť.

Základné slané cesto

- 250 g múky
- 1,5 čajovej lyžičky prášku do pečiva
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- 2 vajcia
- 80 ml oleja
- 125 ml cmaru
- 80 g strúhaného parmezánu

Múku, prášok do pečiva a soľ vymiešajte s vajíčkami, olejom a cmarom na hladké cesto.

Potom podľa chuti pridajte strúhaný parmezán.

Pečte 7 až 10 minút.


Tento recept môžete podľa chuti doplniť nakrájanými olivami, paprikami, sušenými paradajkami alebo mozzarellou.

Nepoužívajte prísady s vysokým obsahom vody a pred pridaním do cesta mäso a zeleninu vysmažte na panvici.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2012/19/EÚ

Kvôli ochrane nášho životného prostredia a ľudského zdravia by sa mal odpad z elektrických a elektronických zariadení likvidovať v súlade so špecifickými pravidlami so



zapojením sa dodávateľov aj používateľov. Z tohto dôvodu, ako signalizuje symbol  na štítku s menovitými údajmi alebo na obale, by ste toto zariadenie nemali vyhadzovať spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Používateľ má právo priniesť výrobok na zberné miesto komunálneho odpadu, ktoré vykonáva recykláciu odpadu prostredníctvom opätovného použitia, recyklácie alebo použitia na iné účely v súlade so smernicou.

ERP DEKLARÁCIA – NARIADENIE 1275/2008/EC

My, TKG SRL, týmto potvrdzujeme, že náš výrobok spĺňa požiadavky nariadenia 1275/2008 / ES. Aj keď náš výrobok nemá k dispozícii funkciu na minimalizáciu spotreby energie, ktorá by podľa nariadenia 1275/2008 / ES mala po dokončení hlavnej funkcie výrobok vypnúť alebo prepnúť do pohotovostného režimu, čo je však prakticky nemožné, pretože by to mohlo ohroziť hlavnú funkciu výrobku natoľko, že používanie výrobku by už nebolo možné!

Z tohto dôvodu vždy informujeme zákazníka v našom návode na obsluhu, aby spotrebič ihneď po použití odpojil zo siete.

Návod na použitie je dostupný aj v elektronickej verzii, stačí si ho vyžiadať u autorizovaného servisu (pozri záručný list).