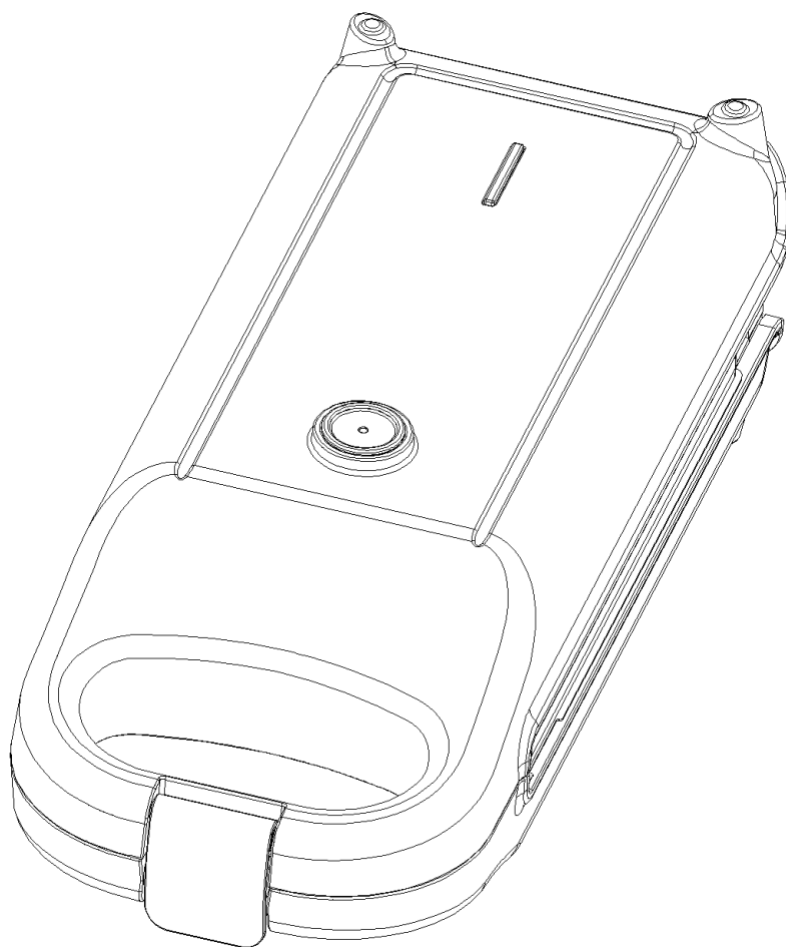


INSTRUKCJA UŻYCIA

Królowa imprezy Maxxo



WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

•PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

Przed użyciem zawsze dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi!

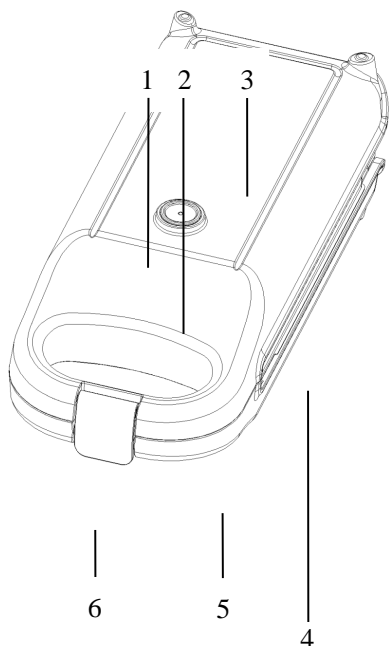
- Używać wyłącznie w sieci prądu przemiennego 220–240 V, 50 Hz. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.
 - Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Do obsługi urządzenia użyj uchwytu.
 - Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.
 - Urządzenie nie jest zabawką. Produkt nie może być używany przez dzieci, istnieje ryzyko obrażeń.
 - Przed czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Przed instalacją lub demontażem części oraz przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
 - Nie używaj urządzenia z uszkodzonym, niesprawnym lub uszkodzonym w jakikolwiek sposób przewodem zasilającym. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nigdy nie próbuj naprawiać urządzenia. Wyślij go do autoryzowanego centrum serwisowego w celu przeglądu i naprawy. Niewłaściwa obsługa może stwarzać ryzyko porażenia prądem. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis importera, w przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń i utraty gwarancji!
 - Nie zaleca się używania akcesoriów innych niż dostarczone przez producenta/importera. Istnieje ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała.
 - Nie używać na zewnątrz ani w celach komercyjnych.
 - Nie odchodź zasilanie przewód zwisający z krawędzi stołu lub na gorącej powierzchni.
 - Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego lub nagrzanego piekarnika.
 - Odłącz urządzenie po użyciu.
 - NIE używać urządzenia do celów innych niż przeznaczone.
 - Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
 - To urządzenie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
 - Trzymaj urządzenie i jego kabel poza zasięgiem dzieci.
 - Temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka podczas pracy urządzenia.
 - Urządzenia nie są przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
 - Uwaga, powierzchnia urządzenia może być gorąca!
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, należy go wymienić w autoryzowanym centrum serwisowym importera lub jego przedstawicielu serwisowym.

OSTRZEŻENIE: ABY ZMNIJSZYĆ RYZYKO POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM, NAPRAWY NALEŻY WYKONYWAĆ AUTORYZOWANYM CENTRUM SERWISOWYM IMPORTERA. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń i utraty gwarancji w wyniku nieprofesjonalnej interwencji w pomieszczeniu.

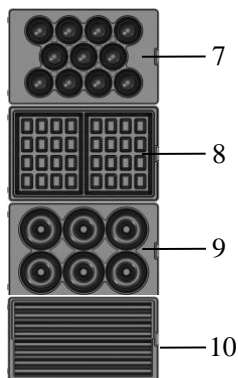
ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ UŻYCIA WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

UZIEMIONA WTYCZKA

Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, urządzenie to posiada wtyczkę z uziemieniem. Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka elektrycznego, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. Nie modyfikuj wtyczki w żaden sposób i nie używaj adaptera!



OPIS PRODUKTU



1. Górna pokrywa
2. Mata antypoślizgowa
3. Wskaźnik LED działania (czerwony)
4. Płyta nieprzywierająca - podstawa
5. Uchwyt
6. Klips zamykający na rączce
7. Forma na kulki tortowe
8. Forma waflowa
9. Forma do pączków
10. Forma Churros

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i zachowaj je na przyszłość.
- Usuń całe opakowanie z urządzenia.
- Płyty grzewcze czyścić miękką stroną gąbki lub szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.

NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE ANI NIE MYJ POD BIEŻĄCĄ WODĄ!

- Osuszyć suchą szmatką lub ręcznikiem papierowym.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, delikatnie posmaruj płytę odrobiną oleju kuchennego lub sprayu kuchennego.

Ostrzeżenie: Podczas pierwszego podgrzewania z urządzenia może wydobywać się lekki dym lub nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko w wielu urządzeniach grzewczych. Zjawisko to nie ma wpływu na bezpieczeństwo Twojego urządzenia.

JAK UŻYWAĆ

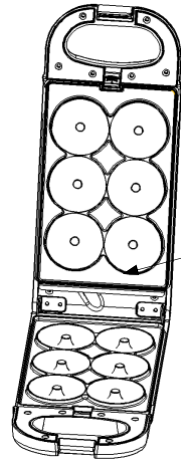
- Wybierz deski, których chcesz użyć i upewnij się, że są prawidłowo zamontowane (zatrzaśk).
- Zamknij urządzenie i podłącz je do gniazdka elektrycznego. Wskaźnik LED działania zaświeci się na czerwono, co oznacza, że stacja rozpoczęła wstępne nagrzewanie.
- Około 3 ~ 5 minut urządzenie nagrzeje się do temperatury roboczej pieczenia. Gdy tylko

urządzenie zostanie nagrzane do temperatury roboczej, dioda LED zgaśnie.

- Otwórz urządzenie, połóż potrzebne surowce na zamontowanej płycie dolnej.
- Zamknij produkt. Czerwona dioda LED zaświeci się ponownie.
- Gotuj przez około 3 do 6 minut lub do złotego koloru, dostosowując czas do własnego gustu lub pożądanego koloru potrawy.
- Po ugotowaniu potrawy użyj uchwytu, aby otworzyć pokrywę. Usuń żywność za pomocą plastikowej szpatułki. Nigdy nie używaj metalowych szczypiec, noża ani innych metalowych przedmiotów, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powłokę płyty.
- Po zakończeniu pieczenia odłącz Maxxo Party Queen od prądu i pozostaw Maxxo Party Queen otwarty do ostygnięcia.

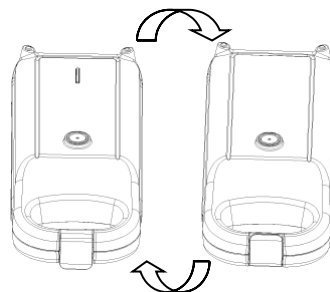
Demontaż płyt grzewczych

- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu przed zdjęciem płyt grzewczych. sieci i pozwól mu ostygnąć!
- Otwórz urządzenie i użyj przycisku zwalniającego płytkę znajdującego się z przodu produktu. Przesuń przycisk do tyłu, a tablica lekko wyskoczy z podstawy. Chwyć deskę obiema rękami, wysuń ją spod metalowych wsporników i unieś do góry. Naciśnij przycisk zwalniający drugą płytę, aby zdjąć drugą płytę w ten sam sposób.



System obrotu o 180°

- Po umieszczeniu żywności do pieczenia włącz przedni klips zamykający, chwyć za i obróć urządzenie o 180° tak, aby żywność mogłaby się podgrzać bardziej równomiernie. Po gotowe, zawróć maszynę i otwórz zacisk uchwytu, a następnie wyjmij



uchwyt

jedzenie.

Podstawowe przepisy

Podstawowe przepisy na pyszne dania, które przygotujesz z Maxxo Party Queen.

Vanilla Cake Pops (kulki – lizaki):

Składniki:

- 1 szklanka mąki półgrubej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/4 łyżeczki soli
- 1/2 szklanki miękkiego masła
- 1/2 szklanki granulowanego cukru
- 1 duże jajko
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1/2 szklanki mleka
- Patyki, szaszłyki
- Kawałki czekolady lub czekolada do gotowania

Instrukcje:

1. Rozgrzej urządzenie zgodnie z instrukcją producenta.
2. W średniej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i sól.
3. W dużej misce utrzyj masło z cukrem na jasną i puszystą masę.
4. Dodaj jajko i ekstrakt waniliowy, mieszając do połączenia.
5. Stopniowo dodawaj mąkę na zmianę z mlekiem, powstałe ciasto musi być całkowicie gładkie.
6. Wlej ciasto do maszyny do ciastek i zamknij pokrywę.
7. Piec przez 3-5 minut lub do momentu, aż ciasta lekko się zarumienią i będą ugotowane.
8. Wyjmij ciasto z maszyny i włóż patyczki lizaków do upieczonego ciasta.
9. Rozpuść gotowaną czekoladę lub kawałki czekolady w gorącej łaźni wodnej.
10. Zanurzaj kulki ciasta w roztopionej czekoladzie.
11. Gotowe kulki ciasta odłożyć na kratkę i ostudzić.

Red Velvet Cake Pops (kulki – lizaki):

Składniki:

- 1 1/2 szklanki półgrubej mąki
- 1 łyżka niesłodzonego kakao w proszku
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/4 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/4 łyżeczki soli
- 1/4 szklanki miękkiego masła
- 3/4 szklanki granulowanego cukru
- 1 duże jajko
- 1 łyżka czerwonego barwnika spożywczego
- 1/2 szklanki maślanki
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- Patyki, szaszłyki
- Lukier serkowy do posypania

Instrukcje:

1. Rozgrzej urządzenie zgodnie z instrukcją producenta.
2. W średniej misce wymieszaj mąkę, kakao w proszku, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól.
3. W dużej misce utrzyj masło z cukrem na jasną i puszystą masę.
4. Wymieszaj jajka i czerwony barwnik spożywczy, aż się połączą.
5. Stopniowo dodawaj luźną masę na zmianę z maślanką, aż ciasto będzie całkowicie gładkie.
6. Dodaj ekstrakt waniliowy.
7. Wlać ciasto do urządzenia i zamknąć pokrywę.
8. Piecz przez 3-5 minut lub do momentu, aż ciasta lekko się zarumienią i będą ugotowane.
9. Wyjmij kulki z maszyny i włóż patyczki lizaków do gotowego ciasta.
10. Posmaruj ciasta kremowym lukrem, aż zostaną całkowicie pokryte.
11. Ułóż gotowe kulki ciasta Red Velvet na stojaku i pozostaw do ostygnięcia.

Ciasteczka cytrynowo-makowe:

Składniki:

- 1 1/2 szklanki półgrubej mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/4 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/4 łyżeczki soli
- 1/2 szklanki miękkiego masła
- 3/4 szklanki granulowanego cukru
- 2 duże jajka
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżka skórki cytrynowej
- 1 łyżka maku
- 1/2 szklanki mleka
- patyki, szaszłyki
- Lukier z cukru pudru do posypania

Instrukcje:

1. Rozgrzej urządzenie zgodnie z instrukcją producenta.
2. W średniej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól.
3. W dużej misce utrzyj masło z cukrem na jasną i puszystą masę.
4. Wymieszaj jajka, sok z cytryny, skórkę z cytryny i mak, aż składniki się dokładnie połączą.
5. Stopniowo dodawaj luźną masę na zmianę z mlekiem, aż ciasto będzie całkowicie gładkie.
6. Wlać ciasto do urządzenia i zamknąć pokrywę.
7. Piec przez 3-5 minut lub do momentu, aż ciasta lekko się zarumienią i będą ugotowane.
8. Wyjmij ciasteczka cytrynowo-makowe z maszyny i włóż patyczki lizaków do gotowego ciasta.
9. Zmieszaj cukier puder z wodą i przygotuj lukier.
10. Zanurzaj ciastka w cukrze pudrze, aż całkowicie pokryją się lukrem
11. Połóż ciasta na kratce i poczekaj, aż ostygną.

Gofry w stylu belgijskim

Składniki:

- 2 szklanki mąki półgrubej
- 1/2 szklanki granulowanego cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 3/4 szklanki mleka
- 2 duże jajka
- 1/2 szklanki ostudzonego roztopionego masła
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Instrukcje:

1. Rozgrzej urządzenie zgodnie z instrukcją producenta.
2. W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól.
3. W osobnej misce wymieszaj mleko, jajka, roztopione masło i ekstrakt waniliowy, aż dobrze się połączą.
4. Wlać mokre składniki do suchych i wymieszać do połączenia (mniejsze grudki są w porządku).
5. Nałóż ciasto na rozgrzaną gofrownicę (za pomocą miarki lub miarki) i piecz, aż gofry będą złocistobrązowe i chrupiące na zewnątrz.
6. Gofry podawaj od razu z ulubionymi dodatkami (bitą śmietaną, świeżymi truskawkami i cukrem pudrem).

Pączki

Składniki:

- 1 szklanka mąki półgrubej
- 2 łyżeczki granulowanego cukru
- 1-2 kawałki białego kremowego jogurtu
- 1 cukier waniliowy
- 1 proszek do pieczenia
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju
- 1/2 szklanki mleka

Instrukcje:

1. Do dużej miski wsyp mąkę i wymieszaj z proszkiem do pieczenia
2. Dodać cukier, jogurt biały, cukier waniliowy, jajka, olej i mleko. Mieszamy, ciasto będzie miało gęstą konsystencję.
3. Włącz urządzenie i poczekaj, aż się rozgrzeje.
4. Ciasto napełniamy łyżką lub torebką do pożądanego kształtu. Na początek spróbujemy 1-2 sztuki, bo ciasto w maszynie mocno wyrośnie.
5. Następnie smażyć przez około 2-3 minuty z każdej strony lub do momentu, aż pączki się zarumienią i będą ugotowane.
6. Gotowe ciepłe pączki można posypać cukrem, cynamonem lub polewać polewą czekoladową.

Churros

Składniki:

- 1 szklanka wody
- 1/2 szklanki masła
- 1 łyżka granulowanego cukru
- 1/4 łyżeczki soli
- 1 szklanka mąki półgrubej
- 3 duże jajka
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- Olej kuchenny w sprayu

Do okładu:

- 1/2 szklanki granulowanego cukru
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu

Instrukcje:

1. W średnim rondlu wymieszaj wodę, masło, cukier i sól. Podgrzewaj na średnim ogniu, aż masło się rozpuści, a mieszanina zagotuje.
2. Następnie dodaj mąkę i intensywnie wymieszaj drewnianą łyżką, aż ciasto będzie się łączyć i nie będzie odchodzić od ścianek garnka.
3. Zdejmij garnek z ognia i pozostaw ciasto do ostygnięcia na kilka minut.
4. Dodawaj po jednym jajku, energicznie mieszając po każdym dodaniu, aż ciasto będzie gładkie i błyszczące.
5. Dodaj ekstrakt waniliowy.
6. Rozgrzej urządzenie zgodnie z instrukcją producenta.
7. Spryskaj urządzenie - płyty olejem w sprayu kuchennym, lub posmaruj klasycznym olejem.
8. Przełóż ciasto do rękawa cukierniczego z końcówką w kształcie gwiazdki.
9. Włóż ciasto do odpowiedniej miski urządzenia i smażyć, aż churros będą złocistobrązowe i chrupiące.
10. W płyciej misce wymieszaj cukier i cynamon.
11. Gdy churros są jeszcze ciepłe, obtocz je w mieszance cukru cynamonowego.
12. Natychmiast podawaj churros.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE LUKRU na kulkach ciasta

1. Posypka: Dodaj trochę kolorowej posypki do ciast, aby dodać smaku. Możesz użyć posypki tęczyowej, posypki czekoladowej lub dowolnej innej posypki, którą lubisz.
2. Kruszone ciasteczka: Zmiażdż swoje ulubione ciasteczka i posyp je. Można użyć np. ciasteczek Oreo, krakersów graham i innych według własnego gustu.
3. Posiekane orzechy: Drobno posiekaj orzechy, takie jak migdały, orzeszki ziemne lub orzechy pekan i obtocz tarty w kawałkach orzechów.
4. Rozdrobniony kokos: Posyp lub obtocz swoje ciasta w wiórkach kokosowych, aby uzyskać tropikalny akcent.
5. Kawałki cukierków: Zmiażdż swoje ulubione cukierki, takie jak M&Ms, Reese's Pieces lub batoniki Butterfinger i inne, i posyp nimi kawałki ciasta.
6. Polewa czekoladowa: Rozpuść kawałki czekolady lub gotowaną czekoladę i posmaruj ciasto roztopioną czekoladą, aby uzyskać prosty, ale elegancki akcent słodczy.
7. Lukier karmelowy: Posmaruj ciasto odrobiną polewy karmelowej.
8. Kawałki owoców: Pokrój ulubione świeże owoce, takie jak truskawki, kiwi lub ananas, i połóż kawałki owoców na wierzchu każdego ciasta
9. Jadalny brokat: Posyp babeczki odrobiną jadalnego brokatu, aby dodać im smaku.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PRODUKTU

- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu i poczekaj, aż ostygnie przed czyszczeniem! Urządzenie jest łatwiejsze do czyszczenia, gdy jest lekko rozgrzane. Nie ma potrzeby demontażu produktu w celu czyszczenia. Nigdy nie zanurzaj go w wodzie ani nie wkładaj do zmywarki.
- Płyty można myć osobno w wodzie lub w zmywarce.
- Przetrzyj płytę gąbką do naczyń – miękką stroną, aby usunąć resztki jedzenia. W przypadku przypieczonych resztek jedzenia dodaj odrobinę ciepłej wody zmieszanej z nieściernym detergentem, a następnie wyczyść nierysującym drutem z tworzywa sztucznego (nie rysuj powierzchni płyty) lub połóż na urządzeniu wilgotny papier kuchenny, aby zwilżyć pozostałości jedzenia.
- Nie używaj żadnych ściernych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów, takich jak metalowe druty itp., które mogłyby zniszczyć lub uszkodzić nieprzywierającą powłokę płyt.
- Nie używaj metalowych przyborów kuchennych do wyjmowania jedzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powierzchni.
- Zewnętrzną powierzchnię produktu należy czyścić wyłącznie wilgotną szmatką. Nie czyść powierzchni wewnętrznej ścierną szmatką drucianą lub drutem stalowym, ponieważ możesz uszkodzić powierzchnię produktu. Nie zanurzać w wodzie ani innym płynie.
- Nie wkładać urządzenia do zmywarki.
- Po każdym użyciu wyjmij i opróżnij powierzchnię kuchenną. Unikaj używania gąbek szorujących lub ostrych środków czyszczących. Istnieje ryzyko uszkodzenia powierzchni. Dokładnie spłucz i osusz czystą, miękką szmatką.

MIEJSCE PRZECHOWYWANIA

- Przed przechowywaniem zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania.
- Przed przechowywaniem zawsze upewnij się, że produkt jest chłodny i suchy.
- Przewód zasilający można owinąć wokół dolnej części podstawy w celu przechowywania.

Utylizacja sprzętu




Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy przekazać do specjalistycznego punktu zajmującego się recyklingiem odpadów.

Ochrona środowiska


Po zakończeniu okresu użytkowania tego produktu, urządzenie to należy wyrzucić do oddzielnego pojemnika na odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Za nieprawidłowe procedury utylizacji mogą zostać nałożone grzywny lub kary.



S  a produkcie lub jego opakowaniu wskazuje na to

produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Zamiast tego należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec możliwemu negatywnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzkie, który w przeciwnym razie byłby spowodowany niewłaściwą utylizacją tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktami zbiórki.

 Produkt ten spełnia wszystkie istotne wymagania przepisów UE, które go dotyczą. Zmiany w tekście, projekcie i specyfikacjach technicznych mogą nastąpić bez wcześniejszego powiadomienia i zastrzegamy sobie prawo do wprowadzenia takich zmian. Błędy typograficzne zastrzeżone. Więcej informacji, w tym deklarację zgodności, można znaleźć na stronie internetowej www.mujpramen.cz

Importer do Czech i Słowacji: Expro Mobil s.r.o., Kampelíkova 888, Hradec Králové, 500 04