



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



POLSKI

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniem.

Ważne: Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych zwłaszcza kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.

- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru. Trzymaj z dala od dzieci i osób niepowołanych.
- Regularnie sprawdzaj, czy urządzenie lub/i kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia uszkodzonego lub z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na nowy przez wykwalifikowanego elektryka(*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniem niniejszej instrukcji.
- Nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie czyść w zmywarce do naczyń.

- Zwróć uwagę na to, by urządzenie oraz jego kabel nie dotykały żadnych gorących powierzchni
- Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania.
- Nigdy nie używaj urządzenia na zewnątrz i zawsze w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i ryzyko uszkodzenia urządzenia.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia ciągnąc za przewód. Upewnij się, że przewód jest umieszczony tak, by nie zwisał poza krawędź blatu lub stołu, nie płątał się i aby nikt się o niego nie potknął lub nie zaczepił. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia i nie zginaj go.
- Postaw urządzenie na stole lub innej stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Upewnij się, że urządzenie ostygło przed czyszczeniem i przechowywaniem.
- Upewnij się, że przewód nigdy nie styka się z gorącymi częściami urządzenia.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest używane. Upewnij się, że nie dotykasz gorących części urządzenia.
- Upewnij się, że urządzenie nie ma kontaktu z łatwopalnymi materiałami, takimi jak zasłony, obrusy, ściereczki itp., kiedy jest używane, ponieważ może dojść do pożaru.
- Uważaj, aby nie porysować specjalnej powłoki blach do pieczenia, ponieważ drobiny tej powłoki mogłyby dostać się do jedzenia. Użyj klasycznej szpachelki drewnianej lub żaroodpornego plastiku.
- Używaj urządzenia wyłącznie do przygotowywania potraw, do których jest przeznaczone.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, gdy nie jest używane, zwłaszcza, że nie jest wyposażone w wyłącznik.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przy pierwszym użyciu należy wytrzeć powierzchnię płytek wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.

Uwaga: Wypalanie się powłoki ochronnej spowoduje dymienie przy pierwszym użyciu. To NIE jest szkodliwe i zniknie po krótkim czasie. Dlatego zaleca się pozostawienie rozgrzanego urządzenia pustego (bez ciasta) przez 10 minut zanim użyje się go po raz pierwszy.

PRZYGOTOWANIE I PIECZENIE

- Przygotuj ciasto (w tym podręczniku jest kilka podstawowych przepisów, ale możesz również użyć innych domowych przepisów lub gotowego płynnego ciasta i / lub ciasta w proszku).
- Blachy do pieczenia zwykle nie wymagają naoliwienia, ale jeśli czujesz taką potrzebę, zalecamy delikatne posmarowanie blach do pieczenia masłem, margaryną lub olejem kuchennym.
- Wlej ciasto równomiernie do wycięć w dolnej płycie do pieczenia.
- Nie przepelniaj blach, w przeciwnym razie ciasto wypłynie po bokach.
- Zamknij urządzenie i zablokuj dwie jego połówki za pomocą zatrzasku blokującego.
- Czerwone i zielone światło wskazują, że urządzenie jest włączone i nagrzewa się.
- Zielone światło gotowości zgaśnie po osiągnięciu temperatury pieczenia. Podczas użytkowania ta kontrolka gotowości świeci i gaśnie regularnie, wskazując, że termostat reguluje temperaturę urządzenia.
- Piecz do złotego koloru (5 do 7 minut): czas pieczenia zależy od ciasta.
- Gdy babeczki będą gotowe, usuń je plastikową lub drewnianą szpatułką. Nigdy nie używaj żadnych metalowych przedmiotów, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki blach do pieczenia.

Uwaga: podczas pracy płyty do pieczenia nagrzewają się. Uważaj, aby się nie poparzyć.

Odcłącz urządzenie od zasilania i pozostaw je otwarte, aby ostygło.

CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

- Wytrzyj obudowę lekko zwilżoną szmatką, upewniając się, że woda nie przedostaje się do środka.
- Wytrzyj wnętrze i krawędzie talerza papierowym ręcznikiem lub miękką ściereczką.
- Nie czyść wewnątrz ani na zewnątrz za pomocą ściernych ściereczek lub wełny stalowej, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.
- Nie zanurzaj w wodzie ani innym płynie.

Podstawowy przepis na babeczki

- 200g masła
- 180 g drobnego cukru
- 3 jajka
- 250 g mąki
- szczypta wanilii w proszku
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Zmiękczyć masło do temperatury pokojowej.

Ubij masło i cukier elektryczną trzepaczką, aż mieszanka stanie się puszysta.

Dodaj jajka, mąkę, proszek do pieczenia i proszek waniliowy.

Kontynuuj ubijanie, aż uzyskasz gładką mieszankę. Upiecz mieszankę w swoim urządzeniu do ciastek.

Możesz zmienić ten przepis, dodając trochę proszku kakaowego i mleka: ubij, aż uzyskasz gładką czekoladową mieszankę.

Możesz także dodać zmielone migdały lub orzechy laskowe.

Nie zapomnij ozdobić upieczonych babeczek przed podaniem.

Podstawowe ciasto słone

- 250 g mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 jajka
- 80 ml oleju
- 125 ml maślanki
- 80 g startego parmezanu

Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i sól z jajkami, olejem i maślanką na gładkie ciasto.

Następnie dodaj tarty parmezan do smaku.


Piecz ciasto w urządzeniu przez 7 do 10 minut.

To podstawowe ciasto można urozmaicić posiekanymi oliwkami, marynowaną papryką, suszonymi pomidorami lub mozzarellą.

Nie używaj składników o wysokiej zawartości wody a mięso i warzywa usmaż na patelni przed dodaniem ich do ciasta.

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO



Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia użytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wynikać z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze użytego sprzętu elektronicznego.

System zbierania użytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz.1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęta w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku. Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, użytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

DEKLARACJA ERP – ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1275/2008

My, TKG SRL, niniejszym oświadczamy, że nasz produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008. W prawdzie, nasz produkt nie posiada funkcji, któryby pozwalała na zminimalizowanie zużycia energii, która powinna zgodnie z Rozporządzeniem Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008 wyłączyć produkt lub przetrząść go w tryb czuwania po zakończeniu głównej funkcji, ale jest to praktycznie niemożliwe, ponieważ pogorszyłoby to główną funkcję urządzenia tak mocno, iż dalsze użytkowanie produktu nie byłoby możliwe.

W związku z powyższym, w naszych instrukcjach obsługi zawsze informujemy Klienta, aby zaraz po zakończeniu zapiekania natychmiast odłączył urządzenie z prądu.

Na prośbę Klienta, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).

(*) Uprawniony elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.