PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

PŘÍSTROJ
NA MINI BÁBOVKY

NÁVOD
K POUŽITÍ

Návod uschovejte pro pozdější použití.

Bezpečnostní pokyny

Při používání elektrických přístrojů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.
Před připojením spotřebiče k hlavnímu zdroji napájení se ujistěte, že napětí uvedené na štítku odpovídá tomu v místní elektrické síti.
Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí tento přístroj používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a uvědomují si rizika s tím spojená.
Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.
Děti nesmí provádět čištění ani uživatelskou údržbu, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem.
Tento spotřebič není hračka.
Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, produkt ihned přestaňte používat, aby nedošlo ke zranění.
Tento přístroj neobsahuje žádné díly, které by mohl opravovat uživatel, opravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
Nevhodně provedená oprava může uživatele vystavit riziku poranění.
Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
Pokud je spotřebič zapnutý nebo chladne, uchovávejte jej mimo dosah dětí.
Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah tepla a vyhýbejte se kontaktu s ostrými hranami, které by mohly způsobit poškození.
Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od částí spotřebiče, které se mohou během používání zahřát.
Spotřebič uchovávejte mimo dosah ostatních spotřebičů, které vydávají teplo.
Nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky. Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů a být překroucený.
Neponořujte elektrické součásti spotřebiče do vody ani jiné kapaliny.
Neobsluhujte spotřebič mokrýma rukama.
Pokud je spotřebič připojen k napájení, nenechávejte jej bez dozoru.
Neodpojujte spotřebič ze zdroje napětí taháním za napájecí kabel.

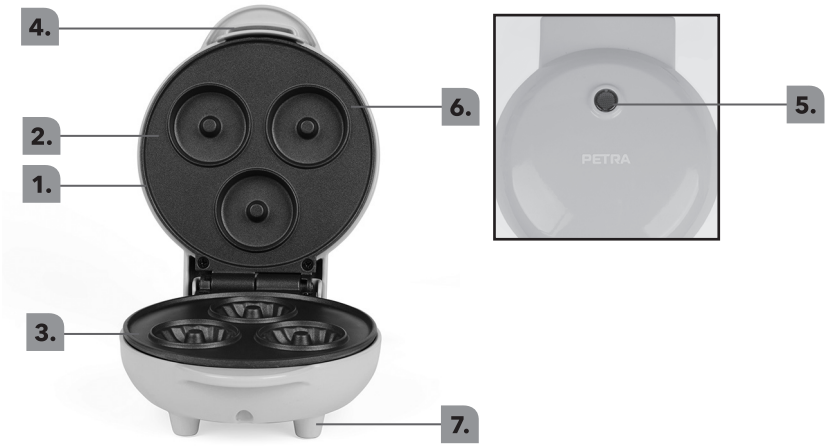
Spotřebič vypněte a ručně vypojte zástrčku.
Netahejte ani nepřenášejte spotřebič za napájecí kabel.
Spotřebič nepoužívejte k jinému účelu, než k němuž je určen.
Nepoužívejte žádné příslušenství, které není součástí dodávky.
Nepoužívejte spotřebič venku.
Spotřebič neskladujte na přímém slunci nebo v podmínkách s vysokou vlhkostí.
Nepřesunujte spotřebič během používání.
Nedotýkejte se částí spotřebiče, které se mohou během použití rozehřát, mohli byste se přitom poranit.
Nepoužívejte na spotřebič ostré nebo abrazivní předměty.
Používejte pouze teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky, abyste předešli poškození nepřilnavého povrchu.
Nepoužívejte na spotřebič ostré nebo abrazivní předměty.
Používejte pouze teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky, abyste předešli poškození nepřilnavého povrchu.
Po použití a před čištěním či údržbou spotřebič vždy odpojte od napájení.
Před čištěním, údržbou nebo uskladněním se vždy ujistěte, že spotřebič po použití zcela vychladl.
Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.
Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.
Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání, které nebylo dodáno s výrobkem.
Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Neměl by být používán pro komerční účely.
Vnější povrch spotřebiče se může během používání značně zahřívat.
UPOZORNĚNÍ: Horký povrch – nedotýkejte se žádných částí nebo povrchů spotřebiče, které se mohou zahřát, ani topných prvků spotřebiče.
Dávejte pozor, abyste vodu nevylili na topné tělísko.
VAROVÁNÍ: Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

Péče a údržba

KROK 1: Než zahájíte jakékoli čistění nebo údržbu, odpojte přístroj na mini bábovky od zdroje napájení a zkontrolujte, zda zcela vychladl.
KROK 2: Přístroj na mini bábovky otřete navlhčeným měkkým

hadříkem a důkladně ho osušte.
KROK 3: Pomocí malého množství teplé vody s šetrným mycím prostředkem odstraňte z topných destiček s nepřilnavým povrchem připečené kousky potravin a poté je vytřete papírovou utěrkou. Pokud potraviny nelze snadno odstranit, použijte neabrazivní drátěnku.
K čistění přístroje na mini bábovky a jeho příslušenství nikdy nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky či drátěnky, jelikož by mohlo dojít k poškození povrchu.
POZNÁMKA: Přístroj na mini bábovky čistěte po každém použití.

Popis částí



1. Hlavní jednotka přístroje na mini bábovky
2. Vrchní kryt
3. Spodní kryt
4. Rukojeť s ochranou proti popálení
5. Kontrolka
6. Topné destičky s nepřilnavým povrchem
7. Protiskluzové nožičky

Před prvním použitím

KROK 1: Zkontrolujte, zda je přístroj na mini bábovky vypnutý a odpojený od zdroje napájení.
KROK 2: Přístroj na mini bábovky otřete navlhčeným měkkým hadříkem a důkladně ho osušte.

POZNÁMKA: Při prvním použití přístroje na mini bábovky může být cítit mírný zápach nebo z něj může vycházet mírný kouř. Jedná se o normální stav a zápach brzy zmizí. Zajistěte v okolí přístroje na mini bábovky dostatečné větrání.

Použití mini přístroje na mini bábovky

Před každým použitím přístroje opatrně naneste na topné destičky s nepřilnavým povrchem tenkou vrstvu oleje na vaření a rozprostřete ji pomocí papírové utěrky. Tak zajistíte delší životnost nepřilnavého povrchu a zabráníte připalování mini bábovek.
KROK 1: Připravte si směs na mini bábovky.
KROK 2: Připojte přístroj na mini bábovky ke zdroji napájení a zapněte jej. Rozsvítí se červená kontrolka na znamení, že je přístroj na mini bábovky zapnutý a ohřívá se.
KROK 3: Předehřívejte přístroj na mini bábovky přibližně po dobu 2 minut. Kontrolka se rozsvítí, jakmile je dosaženo požadované teploty.
KROK 4: Otevřete víko pomocí teplovzdorných kuchyňských rukavic.
KROK 5: Nalijte část směsi do středu spodní topné destičky s nepřilnavým povrchem a opatrně zavřete víko. Abyste předešli nechtěnému rozlití, opatrně nalijte trochu směsi do středu prohlubní a počkejte, až se rovnoměrně rozprostře. Teprve poté přidejte další těsto.
KROK 6: Pečte přibližně po dobu 6–10 minut nebo dozlatova. Během přípravy pravidelně pomocí teplovzdorných kuchyňských rukavic opatrně otevřete víko a vafle zkontrolujte. Neotvírejte přístroj na mini bábovky dříve než po uplynutí 4 minut, jelikož jinak by na mini bábovky nevzešly. Dle chuti je možné mini bábovky péci o trochu déle, dokud nezhnědnou.
KROK 7: Jakmile jsou mini bábovky hotové, opatrně pomocí teplovzdorných kuchyňských rukavic otevřete víko a vyjměte na mini bábovky pomocí teplovzdorné plastové či dřevěné obracečky.
Pokud připravujete více várek mini bábovek, zavřete po vyjmutí každé várky víko, aby se zachovala teplota.
KROK 8: Vypněte přístroj na mini bábovky a odpojte ho od zdroje napájení. Víko nechte otevřené a počkejte, dokud spotřebič nevychladne.

POZNÁMKA: Nedávejte na topnou destičku s nepřilnavým povrchem příliš mnoho těsta. Směs během přípravy nabude. Doporučujeme naplnit ji ze $^{2}/_{3}$.
Před zahájením přípravy topné destičky s nepřilnavým povrchem vždy předehřejte.
Během přípravy se bude rozsvěcet a zhasínat červená kontrolka připravenosti na znamení, že přístroj na mini bábovky udržuje teplotu.
UPOZORNĚNÍ: Během přípravy buďte opatrní. Přístroj na mini bábovky bude vypouštět páru.
VAROVÁNÍ: Přístroj na mini bábovky a topné destičky se při používání silně zahřejí. Vždy používejte teplovzdorné rukavice, aby nedošlo k poranění.

Rady a tipy

1. Vyvarujte se rozlití: přísady nalévejte do středu jednotlivých prohlubní.
2. Pomalu nalijte trochu těsta na topné destičky s nepřilnavým povrchem a počkejte, až se rovnoměrně rozprostře. Teprve poté přidejte další těsto; předejdete tak riziku přelití.
3. Prosíváním přísad, jako je například mouka, vytvoříte hladkou konzistenci a zabráníte tvorbě hrudek.
4. Neotvírejte přístroj na mini bábovky během přípravy, jelikož dojde k úniku tepla a nebudou se moci vytvořit bublinky.
5. Nejlepším ukazatelem připravenosti mini bábovek je okamžik, kdy z přístroje na mini bábovky přestane unikat pára.
6. Vždy na topné destičky s nepřilnavým povrchem naneste trochu másla nebo oleje na vaření. Nejenže tak ochráníte nepřilnavý povrch, ale bude také snazší vyjmout připravené mini bábovky.
7. Používáním teplovzdorných plastových či dřevěných obraceček ochráníte nepřilnavý povrch.
8. Chcete-li ušetřit čas při používání přístroje na mini bábovky, připravte ingredience a směsi dostatečně předem.

Uskladnění

Před uskladněním přístroje na mini bábovky na chladném a suchém místě se ujistěte, že je vychladlý, vyčištěný a osušený.
Napájecí kabel nikdy pevně nenamotávejte na přístroj na mini bábovky.
Namotejte jej volně, abyste předešli poškození.

Specifikace

Kód produktu: PT4693
Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Výstup: 550 W

Recepty

Vanilkové mini bábovky

Postačí na přibližně 12 mini bábovek

Ingredience

50 g másla nebo margarínu, změklého
50 g pískového cukru
50 g samokypřicí mouky, prosáté
1 vejce
2 lžičky vanilkového extraktu
Trocha mléka, volitelně
Moučkový cukr, na ozdobení

Postup

Vymíchejte v míse máslo nebo margarín a cukr společně do krémové konzistence, aby byla směs lehká a načechraná.
Přidejte vajíčko a zašlehejte jej, dokud nebude směs hladká.
Opatrně zapracujte samokypřicí mouku.
Přidejte vanilkový extrakt a mléko a promíchejte.
Předehřejte přístroj na přípravu bábovek po dobu přibližně 2 minut a poté opatrně naplňte prohlubně těstem. Ujistěte se, že je každá prohlubeň vyplněná do $^{2}/_{3}$. Zavřete přístroj na přípravu bábovek a pečte asi 5 minut nebo dokud nebudou mít mini bábovky zlatavě hnědou barvu.
Otestujte bábovky kovovým špízem; pokud jej vytáhnete čistý, bábovky jsou hotové.
Opatrně vyjměte bábovky pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé.
Opakujte se zbývajícím těstíčkem.
Poprašte moučkovým cukrem a podávejte.

Poznámka

Připravujete-li bezlepkové bábovky, nahraďte samokypřicí mouku bezlepkovou moukou.

Čokoládové mini bábovky

Postačí na přibližně 12 mini bábovek

Ingredience

50 g másla nebo margarínu, změklého
50 g pískového cukru
40 g samokypřicí mouky, prosáté
1 vejce
1 lžíce kakaového prášku
½ lžičky prášku do pečiva
½ lžičky zlatého sirupu, volitelné
Trocha mléka, volitelně
Moučkový cukr, na ozdobení

Postup

Vymíchejte v míse máslo nebo margarín a cukr společně do krémové konzistence, aby byla směs lehká a načechraná.
Přidejte vajíčko a zašlehejte jej, dokud nebude směs hladká.
Opatrně zapracujte samokypřicí mouku, prášek do pečiva a kakaový prášek.
Přidejte zlatý sirup a mléko a promíchejte.
Předehřejte přístroj na přípravu bábovek po dobu přibližně 2 minut a poté opatrně naplňte prohlubně těstem. Ujistěte se, že je každá prohlubeň vyplněná do ²/³. Zavřete přístroj na přípravu bábovek a pečte asi 5 minut nebo dokud nebudou mít mini bábovky zlatavě hnědou barvu.
Otestujte bábovky kovovým špízem; pokud jej vytáhnete čistý, bábovky jsou hotové.
Opatrně vyjměte bábovky pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé.
Opakujte se zbývajícím těstíčkem.
Poprašte moučkovým cukrem a podávejte.

Citronové mini bábovky

Postačí na přibližně 12 mini bábovek

Ingredience

50 g másla nebo margarínu, změklého
50 g pískového cukru
50 g samokypřicí mouky, prosáté
1 vejce
½ citrónu, oloupaného
Trocha mléka, volitelně

Na ozdobu

25 g moučkového cukru
1 lžička citronové šťávy
Citronová kůra, na ozdobení

Postup

Vymíchejte v míse máslo nebo margarín a cukr společně do krémové konzistence, aby byla směs lehká a načechraná.
Přidejte vajíčko a zašlehejte jej, dokud nebude směs hladká.
Opatrně zapracujte samokypřicí mouku.
Přidejte citrónovou kůru a mléko a promíchejte.
Předehřejte přístroj na přípravu bábovek po dobu přibližně 2 minut a poté opatrně naplňte prohlubně těstem. Ujistěte se, že je každá prohlubeň vyplněná do ²/³. Zavřete přístroj na přípravu bábovek a pečte asi 5 minut nebo dokud nebudou mít mini bábovky zlatavě hnědou barvu.
Otestujte bábovky kovovým špízem; pokud jej vytáhnete čistý, bábovky jsou hotové.
Opatrně vyjměte bábovky pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé.
Opakujte se zbývajícím těstíčkem.
Na citrónovou polevu smíchejte citrónovou šťávu a moučkový cukr. Pokud je směs příliš řídká, přidejte moučkový cukr.
Jakmile bábovky vychladnou, pokapejte je citrónovou polevou.
Ozdobte další citrónovou kůrou a podávejte.

Červené sametové mini bábovky

Postačí na přibližně 12 mini bábovek

Ingredience

50 g másla nebo margarínu, změklého
50 g pískového cukru
40 g samokypřicí mouky, prosáté
1 vejce
1 lžíce kakaového prášku
1 lžíce podmáslí
1 lžička červeného potravinářského barviva
¼ lžičky jedlé sody

Na smetanovou polevu

65 g moučkového cukru
25 g smetanového sýra
12 ½ g másla, změklého
1 lžička vanilkového extraktu, volitelně

Postup

Vymíchejte v míse máslo nebo margarín a cukr společně do krémové konzistence, aby byla směs lehká a načechraná.
Přidejte vajíčko a zašlehejte jej, dokud nebude směs hladká.
Opatrně zapracujte prosátou samokypřicí mouku, kakaový prášek a jedlou sodu.
Přidejte podmáslí a červené potravinářské barvivo a promíchejte.
Předehřejte přístroj na přípravu bábovek po dobu přibližně 2 minut a poté opatrně naplňte prohlubně těstem. Ujistěte se, že je každá prohlubeň vyplněná do ²/³. Zavřete přístroj na přípravu bábovek a pečte asi 5 minut nebo dokud nebudou mít mini bábovky zlatavě hnědou barvu.
Otestujte bábovky kovovým špízem; pokud jej vytáhnete čistý, bábovky jsou hotové.
Opatrně vyjměte bábovky pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé.
Opakujte se zbývajícím těstíčkem.
Na smetanovou sýrovou polevu smíchejte máslo, moučkový cukr, smetanový sýr a vanilkový extrakt.
Jakmile bábovky vychladnou, ozdobte vršek smetanovou sýrovou polevou a podávejte.

Banánové mini bábovky

Postačí na přibližně 12 mini bábovek

Ingredience

50 g másla nebo margarínu, změklého
50 g pískového cukru
50 g samokypřicí mouky, prosáté
1 vejce
½ lžičky rozmačkaného banánu
Špetka soli
Moučkový cukr, na ozdobení

Postup

Vymíchejte v míse máslo nebo margarín a cukr společně do krémové konzistence, aby byla směs lehká a načechraná.
Přidejte vajíčko a zašlehejte jej, dokud nebude směs hladká.
Opatrně zapracujte samokypřicí mouku a sůl.
Přidejte banán a promíchejte.
Předehřejte přístroj na přípravu bábovek po dobu přibližně 2 minut a poté opatrně naplňte prohlubně těstem. Ujistěte se, že je každá prohlubeň vyplněná do ²/³. Zavřete přístroj na přípravu bábovek a pečte asi 5 minut nebo dokud nebudou mít mini bábovky zlatavě hnědou barvu.
Otestujte bábovky kovovým špízem; pokud jej vytáhnete čistý, bábovky jsou hotové.
Opatrně vyjměte bábovky pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé.
Opakujte se zbývajícím těstíčkem.
Poprašte moučkovým cukrem a podávejte.

Poznámka

Zkuste rozpustit trochu čokolády nebo čokoládu s lískovými oříšky a pokapejte jimi bábovky.

Mini bábovky na večírek

Postačí na přibližně 12 mini bábovek

Ingredience

50 g másla nebo margarínu, změklého
50 g pískového cukru
50 g samokypřicí mouky, prosáté
1 vejce
2 lžičky sypání
2 lžičky vanilkového extraktu
Trocha mléka, volitelně

Zdobení

50 g moučkového cukru
Trocha vody
Sypání

Postup

Vymíchejte v míse máslo nebo margarín a cukr společně do krémové konzistence, aby byla směs lehká a načechraná.
Přidejte vajíčko a zašlehejte jej, dokud nebude směs hladká.
Opatrně zapracujte samokypřicí mouku.
Přidejte vanilkový extrakt a mléko a promíchejte.
Opatrně zapracujte sypání.
Předehřejte přístroj na přípravu bábovek po dobu přibližně 2 minut a poté opatrně naplňte prohlubně těstem. Ujistěte se, že je každá prohlubeň vyplněná do $^{2}/_{3}$. Zavřete přístroj na přípravu bábovek a pečte asi 5 minut nebo dokud nebudou mít mini bábovky zlatavě hnědou barvu.
Otestujte bábovky kovovým špízem; pokud jej vytáhnete čistý, bábovky jsou hotové.
Opatrně vyjměte bábovky pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé.
Opakujte se zbývajícím těstíčkem.
Na polevu smíchejte moučkový cukr a vodu. Pokud je směs příliš řídká, přidejte moučkový cukr.
Jakmile bábovky vychladnou, pokapejte nahoře polevou a podávejte.
Ozdobte sypání a podávejte.

Zázvorové mini bábovky

Postačí na přibližně 12 mini bábovek

Ingredience

50 g másla nebo margarínu, změklého
50 g hnědého cukru
50 g samokypřicí mouky, prosáté
1 vejce
1 lžička mletého zázvoru
1 lžička mleté skořice
1 lžička směsi koření
1 lžička melasy z cukrové třtiny nebo jiné melasy
¼ lžičky jedlé sody
Trocha mléka, volitelně

Na ozdobu

50 g moučkového cukru
1 lžička mleté skořice
Trocha vody

Postup

Vymíchejte v míse máslo nebo margarín a cukr společně do krémové konzistence, aby byla směs lehká a načechraná.
Přidejte vajíčko a zašlehejte jej, dokud nebude směs hladká.
Opatrně zapracujte prosátou samokypřicí mouku a jedlou sodu.
Přidejte zázvor, skořici, směs koření, melasu z cukrové třtiny nebo jinou melasu a mléko a promíchejte.
Předehřejte přístroj na přípravu bábovek po dobu přibližně 2 minut a poté opatrně naplňte prohlubně těstem. Ujistěte se, že je každá prohlubeň vyplněná do $^{2}/_{3}$. Zavřete přístroj na přípravu bábovek a pečte asi 5 minut nebo dokud nebudou mít mini bábovky zlatavě hnědou barvu.
Otestujte bábovky kovovým špízem; pokud jej vytáhnete čistý, bábovky jsou hotové.
Opatrně vyjměte bábovky pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé.
Opakujte se zbývajícím těstíčkem.
Na polevu smíchejte moučkový cukr, skořici a vodu.
Pokud je směs příliš řídká, přidejte moučkový cukr.
Jakmile bábovky vychladnou, pokapejte nahoře polevou a podávejte.

Poznámka

Zkuste rozpustit trochu tmavé čokolády a pokapejte jí bábovky.

Malinové mini bábovky

Postačí na přibližně 12 mini bábovek

Ingredience

50 g másla nebo margarínu, změklého
50 g pískového cukru
50 g samokypřicí mouky, prosáté
40 g malin (pokrájených)
1 vejce
1 lžička vanilkového extraktu
Trocha mléka, volitelně

Zdobení

50 g moučkového cukru
Trocha vody
Mátové listy na ozdobení
Pokrájené maliny na ozdobení

Postup

Vymíchejte v míse máslo nebo margarín a cukr společně do krémové konzistence, aby byla směs lehká a načechraná.
Přidejte vajíčko a zašlehejte jej, dokud nebude směs hladká.
Opatrně zapracujte samokypřicí mouku.
Přidejte vanilkový extrakt, maliny a mléko a promíchejte.
Předehřejte přístroj na přípravu bábovek po dobu přibližně 2 minut a poté opatrně naplňte prohlubně těstem. Ujistěte se, že každá prohlubeň vyplněná do $^{2}/_{3}$. Zavřete přístroj na přípravu bábovek a pečte asi 5 minut nebo dokud nebudou mít mini bábovky zlatavě hnědou barvu.
Otestujte bábovky kovovým špízem; pokud jej vytáhnete čistý, bábovky jsou hotové.
Opatrně vyjměte bábovky pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé.
Opakujte se zbývajícím těstíčkem.
Na polevu smíchejte moučkový cukr a vodu. Pokud je směs příliš řídká, přidejte moučkový cukr.
Jakmile bábovky vychladnou, pokapejte nahoře polevou.
Ozdobte dalšími malinami a mátovými listy a podávejte.

Veganské mini bábovky

Postačí na přibližně 12 mini bábovek

Ingredience

50 g samokypřicí mouky, prosáté
35 g pískového cukru
25 g nemléčné pomazánky, změklé
20 ml ovesného mléka
1 lžička semínek z vanilkového lusku nebo vanilkový extrakt (zkontrolujte, zda je vhodný pro vegany)
½ lžičky jablečného octa
¼ lžičky jedlé sody
Moučkový cukr, na ozdobení

Postup

Smíchejte dohromady ovesné mléko a jablečný ocet.
Přidejte do samokypřicí mouku, pískový cukr, nemléčnou pomazánku, semínka z vanilkového lusku nebo vanilkový extrakt a jedlou sodu a ušlehejte do hladka.
Předehřejte přístroj na přípravu bábovek po dobu přibližně 2 minut a poté opatrně naplňte prohlubně těstem. Ujistěte se, že je každá prohlubeň vyplněná do $^{2}/^{3}$. Zavřete přístroj na přípravu bábovek a pečte asi 7–8 minut nebo dokud nebudou mít mini bábovky zlatavě hnědou barvu.
Otestujte bábovky kovovým špízem; pokud jej vytáhnete čistý, bábovky jsou hotové.
Opatrně vyjměte bábovky pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé.
Opakujte se zbývajícím těstíčkem.
Poprašte moučkovým cukrem a podávejte.

Poznámka

Zkuste podávat s čerstvými jahodami nebo jahodovým džemem.

Poznámka

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln. Germany.

Pokud vám výrobek nebude dodán v přijatelném stavu, obraťte se na naše oddělení zákaznických služeb na adrese **customercare@upgs.com**.

Mějte po ruce dodací list, budete potřebovat údaje v něm uvedené.

Chcete-li výrobek vrátit, vraťte jej spolu se stvrzenkou maloobchodnímu prodejci, u kterého jste jej zakoupili (v souladu s jeho smluvními podmínkami).

Záruka

Na všechny výrobky zakoupené jako nové se vztahuje záruka výrobce, přičemž doba záruky se bude lišit v závislosti na výrobku. Po předložení náležitého dokladu o zakoupení poskytne společnost Petra standardní maloobchodní záruku 12 měsíců ode dne zakoupení. To platí pouze v případě, že byly výrobky používány v souladu s pokyny pro jejich zamýšlené použití v domácnosti. Jakékoli nesprávné použití nebo rozebrání výrobků záruku zneplatní.

V rámci záruky se zavazujeme bezplatně opravit nebo vyměnit veškeré díly, které budou shledány vadnými. V případě, že nebudeme moci poskytnout výměnu za stejný výrobek, nabídneme zákazníkovi podobný výrobek nebo mu vrátíme peníze. Tato záruka se nevztahuje na škody způsobené každodenním opotřebením ani na spotřební materiál, jako jsou zástrčky, pojistky atd.

Upozorňujeme, že výše uvedené smluvní podmínky mohou být čas od času aktualizovány, a proto vám doporučujeme zkontrolovat je při každé další návštěvě webu.

Nic v této záruce ani v pokynech týkajících se tohoto výrobku nevylučuje, neomezuje ani jinak neovlivňuje vaše zákonná práva.

Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení

Tento symbol na produktu, jeho bateriích nebo obalu znamenají, že tento produkt a v něm obsažené baterie se nesmějí likvidovat společně s běžným komunálním odpadem. Namísto toho je uživatel odpovědný za jejich předání na příslušné odběrové místo pro recyklaci baterií a elektrických a elektronických zařízení. Tento separátní odběr a recyklování napomohou ochraně přírodních zdrojů a zabrání potenciálním negativním důsledkům pro lidské zdraví a životní prostředí, které by způsobila přítomnost nebezpečných látek v bateriích a elektrických a elektronických zařízeních, a ke které by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace. Někteří prodejci poskytují služby zpětného převzetí, které umožňují uživateli vrátit vyčerpané vybavení pro příslušnou likvidaci. **Je odpovědností uživatele odstranit před likvidací veškerá data z elektrických a elektronických zařízení.** Další informace o tom, kde odevzdat baterie, elektrický a elektronický odpad, prosím kontaktujte místní městský nebo obecní úřad, služby likvidace komunálního odpadu nebo prodejce.

Výrobce:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln. **Germany.**

MADE IN CHINA.

www.petra-electric.com

©Petra je ochranná známka. Všechna práva vyhrazena.

CD310822/MD100223/V2