PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU **MINI BÁBOVIEK**

NÁVOD
NA POUŽITIE

Pokyny si odložte pre nahliadnutie v budúcnosti.

Bezpečnostné pokyny

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.
Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu v miestnej sieti.
Deti vo veku od 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti alebo nedostatok patričných skúseností a znalostí, môžu tento spotrebič používať len v prípade, ak na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba poučila o bezpečnej obsluhe zariadenia a možných nebezpečenstvách.
Je potrebné dohliadnuť na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.
Deti nesmú vykonávať čistenie ani používateľskú údržbu spotrebiča, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
Tento spotrebič nie je hračka.
Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak došlo k ich pádu alebo poškodeniu, produkt ihneď prestaňte používať, aby ste predišli možnému zraneniu.
Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti opraviteľné spotrebiteľom, opravy by mal vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár. Dôsledkom nesprávnej opravy môže dôjsť k riziku ohrozenia spotrebiteľa.
Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
Keď je spotrebič zapnutý alebo ešte úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.
Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu tepla alebo ostrých hrán, ktoré by ho mohli poškodiť.
Napájací kábel udržujte mimo dosahu akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.
Spotrebič uchovávajte mimo dosahu iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.
Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal z pracovnej plochy, dotýkal sa horúcich povrchov alebo sa zamotal.
Vyvarujte sa ponoreniu elektrických súčastí tohto spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny.
So spotrebičom nemanipulujte mokrými rukami.

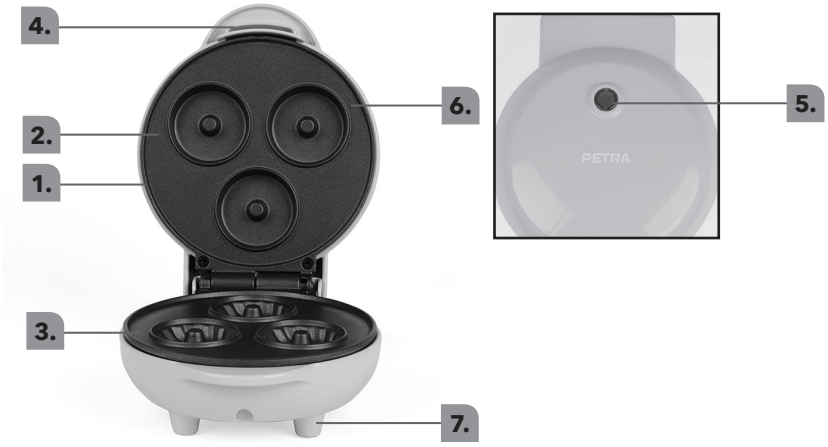
Keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.
Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete ťahaním za kábel. Vypnite ho a zástrčku vytiahnite ručne.
Spotrebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.
Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.
Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.
Tento spotrebič nepoužívajte v exteriéri.
Spotrebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.
Počas používania spotrebičom nepohybujte.
Nedotýkajte sa žiadnych častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať. Mohlo by dôjsť k zraneniu.
Na spotrebič nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety.
Používajte iba teplovzdorné plastové alebo drevené obracačky, aby ste nepoškodili nelepivý povrch.
Na spotrebič nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety.
Používajte iba teplovzdorné plastové alebo drevené obracačky, aby ste nepoškodili nelepivý povrch.
Po použití a pred akýmkoľvek čistením alebo používateľskou údržbou spotrebič vždy odpojte zo siete.
Po každom použití nechajte spotrebič úplne vychladnúť a až potom ho vyčistite, vykonajte údržbu alebo ho odložte.
Spotrebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.
Použitie predlžovacieho kábla so spotrebičom sa neodporúča.
Tento spotrebič nie je možné obsluhovať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania, ktoré nie sú súčasťou balenia.
Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nemal by sa používať na komerčné účely.
Vonkajší povrch spotrebiča sa môže počas prevádzky zahriať.

UPOZORNENIE: Horúci povrch – nedotýkajte sa horúcich časti alebo povrchov ani ohrevných dielov spotrebiča.
Dávajte pozor, aby ste na výhrevný prvok nenaliali vodu.
VAROVANIE: Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých látok.

Starostlivosť a údržba

1. KROK: Pred čistením a údržbou odpojte prístroj na prípravu báboviek z elektrickej siete a skontrolujte, či úplne vychladol.
2. KROK: Povrch prístroja na prípravu báboviek utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte.
3. KROK: Pripečené zvyšky jedla z varných platní s nelepivým povrchom odstráňte použitím malého množstva teplej vody zmiešanej s jemným čistiacim prostriedkom a následne platne vysušte papierovou utierkou. Ak zvyšky jedla nie je možné jednoducho odstrániť, použite jemnú špongiu.
Na čistenie prístroja na prípravu báboviek alebo jeho príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky či špongie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu.
POZNÁMKA: Prístroj na prípravu báboviek je potrebné umyť po každom použití.

Opis častí



1. Hlavná jednotka prístroja na prípravu báboviek
2. Horný kryt
3. Dolný kryt
4. Tepelne izolovaná rukoväť Cool-touch
5. Svetelný indikátor
6. Varné platne s nelepivým povrchom
7. Protišmykové nožičky

Pred prvým použitím

1. KROK: Skontrolujte, či je prístroj na prípravu báboviek vypnutý a odpojený z elektrickej siete.
2. KROK: Povrch prístroja na prípravu báboviek utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte.

POZNÁMKA: Pri prvom použití prístroja na prípravu báboviek sa môže objaviť mierny dym alebo slabý zápach. Je to normálny jav a po krátkom čase ustúpi. V okolí prístroja na prípravu báboviek zaistite dostatočné vetranie.

Používanie prístroja na prípravu mini báboviek

Pred každým použitím opatrne naneste na varné platne s nelepivým povrchom tenkú vrstvu jedlého oleja a rozotrite ho pomocou papierovej utierky. Predĺži sa tým životnosť nelepivého povrchu a predíde sa tak prilepeniu báboviek.
1. KROK: Pripravte bábovkovú zmes.
2. KROK: Prístroj na prípravu báboviek pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie. Kontrolka sa rozsvieti načerveno, čo signalizuje, že prístroj na prípravu báboviek je zapnutý a zahrieva sa.
3. KROK: Predhrievajte prístroj na prípravu báboviek po dobu približne dvoch minút. Po dosiahnutí požadovanej teploty kontrolka pripravenosti zhasne.
4. KROK: Opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných kuchynských rukavíc.
5. KROK: Zmes nalejte do stredu spodnej varnej platne s nelepivým povrchom a potom veko opatrne zavrite. Rozliatiu zmesi môžete predísť tak, že najskôr do stredu otvoru vylejete len malé množstvo zmesi a pred pridaním ďalšej zmesi počkáte, kým sa rovnomerne usadí.
6. KROK: Pečte po dobu cca. 6–10 minút alebo až kým nie sú mini pochúťky upečené do zlatohneda. Pravidelne kontrolujte opatrným otváraním veka pomocou kuchynských rukavíc. Prístroj na prípravu báboviek otvárajte až po uplynutí 4 minút pečenia, pretože inak bábovky nenarastú. V prípade potreby je bábovky možné piecť dlhšie, až kým nedosiahnu požadovaný stav prepečenosti.
7. KROK: Po dopečení opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných kuchynských rukavíc a bábovky vyberte pomocou teplovzdornej plastovej alebo drevenej obracačky. V prípade prípravy niekoľkých dávok báboviek veko po vybratí jednotlivých dávok uzavrite, aby sa zachovala teplota platní.
8. KROK: Prístroj na prípravu báboviek vypnite a odpojte ho z elektrickej siete. Kryt nechajte otvorený a spotrebič nechajte vychladnúť.

POZNÁMKA: Nenalievajte na varné platne s nelepivým povrchom nadmerné množstvo zmesi, pretože počas pečenia sa jej objem zväčší. Odporúča sa ju naplniť do ²/₃.
Pred začatím varenia varné platne s nelepivým povrchom vždy predhrejte.

Počas používania spotrebiča sa bude červený indikátor napájania/teploty zapínať a vypínať, čo znamená, že prístroj na prípravu báboviek udržiava teplotu.
UPOZORNENIE: Počas pečenia bude z prístroja na prípravu báboviek vychádzať para, preto s ním zaobchádzajte opatrne.
VAROVANIE: Prístroj na prípravu báboviek a varné platne sú počas používania veľmi horúce, preto vždy používajte kuchynské rukavice, aby ste predišli zraneniu.

Tipy a odporúčania

1. Zabráňte rozliatiu pridaním prísad do stredu každej formy.
2. Ak používate tekuté cesto, pomaly ho v malých množstvách nalievajte do varných platní s nelepivým povrchom a pred pridaním ďalšieho cesta počkajte, kým sa rovnomerne neusadí, aby ste predišli rozliatiu nadbytočného cesta.
3. Preosiatím suchých prísad, ako je múka, zaistíte hladkú konzistenciu cesta a predídete tvorbe hrudiek.
4. Počas pečenia prístroj na prípravu báboviek neotvárajte. Došlo by tak k úniku tepla, čo by zabránilo vytvoreniu bublín.
5. Najlepšie zistíte, že sú bábovky už upečené, keď z prístroja na prípravu báboviek prestane unikať para.
6. Varné platne s nelepivým povrchom pripravte na používanie rozotrením masla alebo jedlého oleja. Nielenže tak ochránite nelepivý povrch platní, ale zároveň zjednodušíte vyberanie upečených báboviek.
7. Nelepivý povrch platní môžete ochrániť aj používaním teplovzdorných plastových a drevených kuchynských pomôcok.
8. Aby ste pri používaní prístroja na prípravu báboviek ušetrili čas, pripravte si prísady a zmesi v dostatočnom predstihu.

Skladovanie

Pred uložením na chladnom a suchom mieste skontrolujte, či je prístroj na prípravu báboviek vychladnutý, čistý a suchý.
Kábel nikdy neovíjajte pevne okolo prístroja na prípravu báboviek. Oviňte ho iba voľne, aby nedošlo k poškodeniu.

Technické údaje

Kód výrobku: PT4693
Príkon: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Výkon: 550 W

Recepty

Vanilkové mini bábovky

Pripravíte pribl. 12 koláčikov

Prísady

50 g masla alebo margarínu, zmäknutého
50 g práškového cukru
50 g preosiatej múky s kypriacim práškom
1 vajce
2 ČL vanilkovej arómy
Štipka mlieka, voliteľné
Práškový cukor, na ozdobu

Spôsob prípravy

Maslo alebo margarín a práškový cukor vyšľahajte v miske do svetlej a nadýchanej zmesi.
Pridajte vajcia a vyšľahajte do hladka.
Primiešajte preosiatu múku s kypriacim práškom.
Pridajte vanilkovú arómu a mlieko a premiešajte.
Predhrejte prístroj na prípravu báboviek na cca. 2 minúty a potom opatrne naplňte otvory cestom. Každý otvor naplňte do $^{2}/_{3}$. Zatvorte veko prístroja na prípravu báboviek a nechajte ich piecť asi 5 minút, až kým nebudú mať zlatohnedú farbu.
Koláčiky skontrolujte pomocou kovovej špajdle. Ak je po vytiahnutí čistá, koláčiky sú hotové.
Koláčiky opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
Opakujte so zvyšným cestom.
Posypte práškovým cukrom a podávajte.

Poznámka

V prípade bezlepkových koláčikov nahraďte múku s kypriacim práškom bezlepkovou múkou.

Čokoládové mini bábovky

Pripravíte pribl. 12 koláčikov

Prísady

50 g masla alebo margarínu, zmäknutého
50 g práškového cukru
40 g preosiatej múky s kypriacim práškom
1 vajce
1 PL kakaového prášku
½ ČL prášku do pečiva
½ ČL cukrového sirupu, voliteľné
Kvapka mlieka
Práškový cukor, na ozdobu

Spôsob prípravy

Maslo alebo margarín a práškový cukor vyšľahajte v miske do svetlej a nadýchanej zmesi.
Pridajte vajcia a vyšľahajte do hladka.
Primiešajte preosiatu múku s kypriacim práškom, prášok do pečiva a kakao.
Pridajte cukrový sirup a mlieko a premiešajte.
Predhrejte prístroj na prípravu báboviek na cca 2 minúty a potom opatrne naplňte otvory cestom. Každý otvor naplňte do $^2/_3$. Zatvorte veko prístroja na prípravu báboviek a nechajte ich piecť asi 5 minút, až kým nebudú mať zlatohnedú farbu.
Koláčiky skontrolujte pomocou kovovej špajdle. Ak je po vytiahnutí čistá, koláčiky sú hotové.
Koláčiky opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
Opakujte so zvyšným cestom.
Posypte práškovým cukrom a podávajte.

Citrónové mini bábovky

Pripravíte pribl. 12 koláčikov

Prísady

50 g masla alebo margarínu, zmäknutého
50 g práškového cukru
50 g múky s kypriacim práškom, preosiatej
1 vajce
½ citróna, šťava
Kvapka mlieka, voliteľné

Na prípravu polevy

25 g práškového cukru
1 ČL citrónovej šťavy
citrónová kôra, na ozdobenie

Spôsob prípravy

Maslo alebo margarín a práškový cukor vyšľahajte v miske do svetlej a nadýchanej zmesi.
Pridajte vajcia a vyšľahajte do hladka.
Primiešajte preosiatu múku s kypriacim práškom.
Pridajte citrónovú kôru a mlieko a premiešajte.
Predhrejte prístroj na prípravu báboviek na cca 2 minúty a potom opatrne naplňte otvory cestom. Každý otvor naplňte do $^2/_3$. Zatvorte veko prístroja na prípravu báboviek a nechajte ich piecť asi 5 minút, až kým nebudú mať zlatohnedú farbu.
Koláčiky skontrolujte pomocou kovovej špajdle. Ak je po vytiahnutí čistá, koláčiky sú hotové.
Koláčiky opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
Opakujte so zvyšným cestom.
Na prípravu citrónovej polevy zmiešajte citrónovú šťavu a práškový cukor. Ak je zmes príliš riedka, pridajte viac práškového cukru.
Keď sú koláčiky vychladené, pokvapkajte citrónovou polevou.
Ozdobte citrónovou kôrou a podávajte.

Červené zamatové mini bábovky

Pripravíte pribl. 12 koláčikov

Prísady

50 g masla alebo margarínu, zmäknutého
50 g práškového cukru
40 g preosiatej múky s kypriacim práškom
1 vajce
1 PL kakaového prášku
1 PL cmaru
1 ČL červeného potravinárskeho farbiva
¼ lyžičky sódy bikarbóny

Na polevu zo smotanového syra

65 g práškového cukru
25 g smotanového syra
12 ½ g masla, zmäknuté
1 ČL vanilkovej arómy, voliteľné

Spôsob prípravy

Maslo alebo margarín a práškový cukor vyšľahajte v miske do svetlej a nadýchanej zmesi.
Pridajte vajcia a vyšľahajte do hladka.
Primiešajte preosiatu múku s kypriacim práškom, kakaový prášok a sódu bikarbónu.
Pridajte cmar a červené potravinárske farbivo a premiešajte.
Predhrejte prístroj na prípravu bábovie k na cca 2 minúty a potom opatrne naplňte otvory cestom. Každý otvor naplňte do $^{2}/_{3}$. Zatvorte veko prístroja na prípravu bábovie k a nechajte ich piecť asi 5 minút, až kým nebudú mať zlatohnedú farbu.
Koláčiky skontrolujte pomocou kovovej špajdle. Ak je po vytiahnutí čistá, koláčiky sú hotové.
Koláčiky opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
Opakujte so zvyšným cestom.
Na polevu zo smotanového syra zmiešajte maslo, práškový cukor, smotanový syr a vanilkovú arómu.
Keď koláčiky vychladnú, polejte ich polevou zo smotanového syra a podávajte.

Banánové mini bábovky

Pripravíte pribl. 12 koláčikov

Prísady

50 g masla alebo margarínu, zmäknutého
50 g práškového cukru
50 g múky s kypriacim práškom, preosiatej
1 vajce
½ banánu, roztlačený
Štipka soli
Práškový cukor, na ozdobu

Spôsob prípravy

Maslo alebo margarín a práškový cukor vyšľahajte v miske do svetlej a nadýchanej zmesi.
Pridajte vajcia a vyšľahajte do hladka.
Primiešajte preosiatu múku s kypriacim práškom a soľ.
Pridajte banán a premiešajte.
Predhrejte prístroj na prípravu bábovie k na cca 2 minúty a potom opatrne naplňte otvory cestom. Každý otvor naplňte do $^{2}/_{3}$. Zatvorte veko prístroja na prípravu bábovie k a nechajte ich piecť asi 5 minút, až kým nebudú mať zlatohnedú farbu.
Koláčiky skontrolujte pomocou kovovej špajdle. Ak je po vytiahnutí čistá, koláčiky sú hotové.
Koláčiky opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
Opakujte so zvyšným cestom.
Posypte práškovým cukrom a podávajte.

Poznámka

Skúste rozpustiť čokoládu alebo čokoládovo-orieškovú nátierku a pokvapkajte ňou koláčiky.

Mini party bábovky

Pripravíte pribl. 12 koláčikov

Prísady

50 g masla alebo margarínu, zmäknutého
50 g práškového cukru
50 g múky s kypriacim práškom, preosiatej
1 vajce
2 PL posýpky
2 ČL vanilkovej arómy
Kvapka mlieka, voliteľné

Zdobenie

50 g práškového cukru
Štipka vody
Posýpka

Spôsob prípravy

Maslo alebo margarín a práškový cukor vyšľahajte v miske do svetlej a nadýchanej zmesi.
Pridajte vajcia a vyšľahajte do hladka.
Primiešajte preosiatu múku s kypriacim práškom.
Pridajte vanilkovú arómu a mlieko a premiešajte.
Primiešajte posýpku.
Predhrejte prístroj na prípravu báboviek na cca. 2 minúty a potom opatrne naplňte otvory cestom. Každý otvor naplňte do $^{2}/_{3}$. Zatvorte veko prístroja na prípravu báboviek a nechajte ich piecť asi 5 minút, až kým nebudú mať zlatohnedú farbu.
Koláčiky skontrolujte pomocou kovovej špajdle. Ak je po vytiahnutí čistá, koláčiky sú hotové.
Koláčiky opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
Opakujte so zvyšným cestom.
Na prípravu polevy zmiešajte práškový cukor a vodu. Ak je zmes príliš riedka, pridajte viac práškového cukru.
Keď koláčiky vychladnú, pokvapkajte ich polevou a podávajte.
Ozdobte ďalšou posýpkou a podávajte.

Zázvorové mini bábovky

Pripravíte pribl. 12 koláčikov

Prísady

50 g masla alebo margarínu, zmäknutého
50 g jemného hnedého cukru
50 g múky s kypriacim práškom, preosiatej
1 vajce
1 ČL mletého zázvoru
1 ČL mletej škorice
1 ČL zmiešaného korenia
1 ČL čierneho sirupu alebo melasy
¼ ČL sódy bikarbóny
Kvapka mlieka, voliteľné

Na prípravu polevy

50 g práškového cukru
1 ČL mletej škorice
kvapka vody

Spôsob prípravy

Maslo alebo margarín a práškový cukor vyšľahajte v miske do svetlej a nadýchanej zmesi.
Pridajte vajcia a vyšľahajte do hladka.
Primiešajte preosiatu múku s kypriacim práškom a sódu bikarbónu.
Pridajte zázvor, škoricu, zmiešané korenie, sirupl alebo melasu a mlieko a premiešajte.
Predhrejte prístroj na prípravu báboviek na cca. 2 minúty a potom opatrne naplňte otvory cestom. Každý otvor naplňte do $^{2}/_{3}$. Zatvorte veko prístroja na prípravu báboviek a nechajte ich piecť asi 5 minút, až kým nebudú mať zlatohnedú farbu.
Koláčiky skontrolujte pomocou kovovej špajdle. Ak je po vytiahnutí čistá, koláčiky sú hotové.
Koláčiky opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
Opakujte so zvyšným cestom.
Na prípravu polevy zmiešajte práškový cukor, škoricu a vodu. Ak je zmes príliš riedka, pridajte viac práškového cukru.
Keď koláčiky vychladnú, pokvapkajte ich polevou a podávajte.

Poznámka

Skúste rozpustiť tmavú čokoládu a pokvapkať ňou koláčiky.

Malinové mini bábovky

Pripravíte pribl. 12 koláčikov

Prísady

50 g masla alebo margarínu, zmäknutého
50 g práškového cukru
50 g múky s kypriacim práškom, preosiatej
40 g malín (nakrájaných)
1 vajce
1 ČL vanilkovej arómy
Kvapka mlieka, voliteľné

Zdobenie

50 g práškového cukru
Kvapka vody
Lístky mäty, na ozdobenie
Nakrájané maliny, na ozdobenie

Spôsob prípravy

Maslo alebo margarín a práškový cukor vyšľahajte v miske do svetlej a nadýchanej zmesi.
Pridajte vajcia a vyšľahajte do hladka.
Primiešajte preosiatu múku s kypriacim práškom.
Pridajte vanilkový extrakt, maliny a mlieko a premiešajte.
Predhrejte prístroj na prípravu báboviek na cca. 2 minúty a potom opatrne naplňte otvory cestom. Každý otvor naplňte do $^2/_3$.
Zatvorte veko prístroja na prípravu báboviek a nechajte ich piecť asi 5 minút, až kým nebudú mať zlatohnedú farbu.
Koláčiky skontrolujte pomocou kovovej špajdle. Ak je po vytiahnutí čistá, koláčiky sú hotové.
Koláčiky opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
Opakujte so zvyšným cestom.
Na prípravu polevy zmiešajte práškový cukor a vodu. Ak je zmes príliš riedka, pridajte viac práškového cukru.
Keď koláčiky vychladnú, pokvapkajte ich polevou.
Ozdobte ešte malinami a lístkami mäty a podávajte.

Vegánske mini bábovky

Pripravíte pribl. 12 koláčikov

Prísady

50 g múky s kypriacim práškom, preosiatej
35 g práškového cukru
25 g vegánskej nátierky, zmäknutej
20 ml ovseného mlieka
1 ČL semienok vanilkového struku alebo vanilkovej arómy (skontrolujte, či je vhodná pre vegánov)
½ ČL jablčného octu
¼ ČL sódy bikarbóny
Práškový cukor, na ozdobu

Spôsob prípravy

Zmiešajte ovsené mlieko a jablčný ocot.
Pridajte múku, práškový cukor, mlieko, vanilkový struk alebo vanilkovú arómu a sódu bikarbónu a vyšľahajte do hladka.
Predhrejte prístroj na prípravu báboviek na cca 2 minúty a potom opatrne naplňte otvory cestom. Každý otvor naplňte do $^2/_3$.
Zatvorte veko prístroja na prípravu báboviek a nechajte ich piecť asi 7 až 8 minút, až kým nebudú mať zlatohnedú farbu.
Koláčiky skontrolujte pomocou kovovej špajdle. Ak je po vytiahnutí čistá, koláčiky sú hotové.
Koláčiky opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke.
Opakujte so zvyšným cestom.
Posypte práškovým cukrom a podávajte.

Poznámka

Skúste podávať s čerstvými jahodami alebo jahodovým džemom.

Poznámka

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

Ak sa k vám tento produkt nedostane v prijateľnom stave, kontaktujte naše Oddelenie služieb zákazníkom na **customercare@upgs.com**

Majte svoj dodací list poruke, pretože budete potrebovať informácie, ktoré sú na ňom uvedené.

Ak si prajete tento produkt vrátiť, vráťte ho spolu s potvrdenkou maloobchodníkovi, od ktorého ste ho zakúpili (v súlade s jeho zmluvnými podmienkami).

Záruka

Na všetky novo zakúpené výrobky sa vzťahuje záruka výrobcu, pričom jej dĺžka závisí od daného výrobku. Ak sa zákazník preukáže príslušným dokladom o nákupe, spoločnosť Petra mu prostredníctvom predajcu poskytne štandardnú 12-mesačnú záruku s platnosťou od dátumu nákupu. To sa vzťahuje len na výrobky používané v domácnosti podľa pokynov a v súlade so zamýšľaným účelom. V prípade nesprávneho použitia alebo rozoberania výrobkov dochádza k zrušeniu platnosti záruky.

V rámci záruky sa zaväzujeme zdarma opraviť alebo vymeniť akékoľvek poškodené časti výrobku. V prípade, že nebude možné poskytnúť potrebnú náhradu, zákazníkovi ponúkneme podobný výrobok alebo mu vrátime peniaze. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené opotrebovaním v dôsledku pravidelného používania ani na spotrebný materiál, ako sú zástrčky, poistky atď.

Upozorňujeme, že uvedené zmluvné podmienky sa môžu občas meniť, preto vám odporúčame ich každej návšteve webovej lokality skontrolovať.

Žiadna časť tejto záruky ani pokynov súvisiacich s týmto výrobkom nevylučuje, neobmedzuje ani inak neovplyvňuje vaše zákonné práva.

Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení

Tento symbol na produkte, jeho batériách alebo obale znamená, že tento produkt a všetky batérie, ktoré sa v ňom nachádzajú, sa nesmú likvidovať s komunálnym odpadom. Namiesto toho je používateľ povinný odovzdať ich na príslušnom zbernom mieste na recykláciu batérií a elektrických a elektronických zariadení. Tento separovaný zber a recyklácia pomôžu zachovať prírodné zdroje a zabrániť potenciálnym negatívnym dôsledkom na ľudské zdravie a životné prostredie z dôvodu možnej prítomnosti nebezpečných látok v batériách a elektrických a elektronických zariadeniach, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou likvidáciou. Niektorí predajcovia poskytujú služby spätného odberu, ktoré umožňujú používateľovi vrátiť opotrebované zariadenie na vhodnú likvidáciu. **Vymazanie akýchkoľvek údajov na elektrickom a elektronickom zariadení pred likvidáciou má na starosti používateľ.** Ďalšie informácie o tom, kde možno batérie, elektrický a elektronický odpad odovzdať, získate na miestnom mestskom/obecnom úrade, u služby likvidácie komunálneho odpadu alebo u predajcu.

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

VYROBENÉ V ČÍNE.

www.petra-electric.com

Ochranná známka ©Petra. Všetky práva vyhradené.

CD310822/MD100223/V2