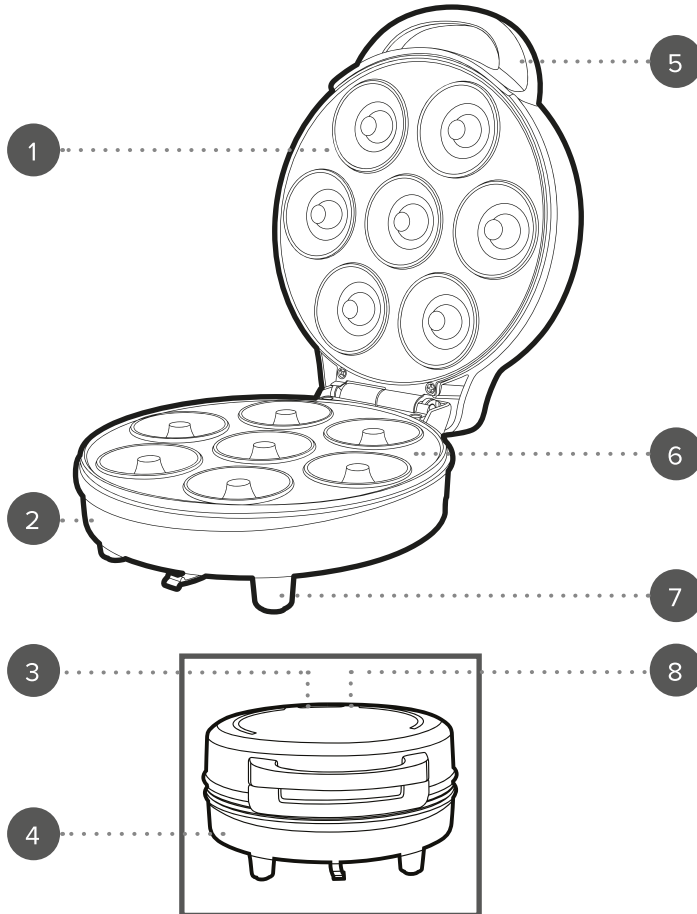


Instrukcja obsługi

Opiekacz do pączków



1. Obudowa górna
2. Obudowa dolna
3. Kontrolka zasilania
4. Główna jednostka opiekacza do pączków
5. Uchwyt

6. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
7. Nóżki antypoślizgowe
8. Kontrolka gotowości

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały uszkodzone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy odłączyć je od gniazdka i upewnić się, że całkowicie ostygło.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć opiekacz od źródła zasilania i upewnić się, że ostygł.

KROK 2: obudowę urządzenia wytrzyj miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 3: usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki.

Do czyszczenia opiekacza i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: urządzenie należy wyczyścić po każdym użyciu.

Przed pierwszym użyciem



UWAGA: przy pierwszym użyciu urządzenia może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół urządzenia.

Używanie opiekacza do pączków

Przed każdym użyciem na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy nanieść cienką warstwę oleju spożywczego, delikatnie wcierając go ręcznikiem papierowym. Taki zabieg pomoże przedłużyć żywotność powłoki i zapobiegnie przywieraniu pączków.

KROK 1: przygotuj ciasto na pączki.

KROK 2: podłącz opiekacz do pączków do źródła zasilania, włącz go i rozgrzewaj przez 2–3 minuty. Wskaźnik zasilania zaświeci się na czerwono, a wskaźnik gotowości na zielono, aby zasignalizować, że urządzenie się nagrzewa. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona lampka kontrolna zgaśnie.

KROK 3: ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

KROK 4: wlej część przygotowanego ciasta na środek otworów w dolnej płycie grzejnej z powłoką zapobiegającą przywieraniu i ostrożnie zamknij pokrywę. Aby uniknąć rozlania, nalej niewielką ilość ciasta na środek płyty i przed dodaniem większej ilości poczekaj, aż ciasto równomiernie się rozprowadzi.

KROK 5: piecz przez ok. 5–8 min, aż nabiorą złocistobrązowego koloru. Co jakiś czas sprawdzaj poziom przypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę. Nie należy otwierać opiekacza przed upływem 4 minut, ponieważ pączki nie wyrosną. W razie potrzeby pączki można piec odrobinę dłużej, aż do uzyskania pożądanego poziomu zarumienienia.

KROK 6: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę używając rękawic kuchennych i wyjmij pączki, korzystając z drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łyżki.

Przygotowując wiele porcji pączków, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę – to pozwoli utrzymać temperaturę.

KROK 7: wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



UWAGA: nie należy nalewać zbyt dużej ilości ciasta na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, ponieważ ciasto zwiększy swoją objętość podczas pieczenia. Zaleca się, aby płyta była wypełniona w $\frac{2}{3}$. Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Podczas pieczenia zielony wskaźnik gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury.



UWAGA: podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza urządzenia będzie wydobywać się para.



OSTRZEŻENIE: podczas pracy urządzenie do pączków i płyty nagrzewają się do wysokich temperatur. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze korzystać z rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

Wskazówki i porady

1. Unikaj rozlania, dodając składniki na środek każdego zagłębienia.
2. W przypadku korzystania z ciasta należy najpierw na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu powoli wlać jego niewielką ilość, którą należy zwiększyć dopiero po jej równomiernym rozprowadzeniu, co pozwoli uniknąć przepełnienia.
3. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegnie powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.
4. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania opiekacza, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury i uniemożliwi uformowanie się bąbelków.
5. Gdy z opiekacza przestanie wydobywać się para, oznacza to, że pączki są gotowe.
6. Przed pieczeniem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy zawsze nasmarować olejem spożywczym lub masłem. Zapewni to nie tylko ochronę powłoki, ale także ułatwi wyjęcie upieczonych pączków z urządzenia.
7. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.
8. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z urządzenia, należy z wyprzedzeniem przygotować składniki i mieszanki.

Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenia do pączków w chłodnym, suchym miejscu należy sprawdzić, czy urządzenie jest chłodne, czyste i suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół opiekacza. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: PT6222

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 1000 W

PRZEPISY



Minipączki

Składniki

225 g mąki pszennej
112 g cukru
1 jajko
225 ml mleka
4 łyżki oleju spożywczego
1 łyżka proszku do pieczenia
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

Wymieszaj mąkę, cukier i proszek do pieczenia w misce.

Utwórz zagłębienie pośrodku mieszanki i dodaj mleko, jajko, olejek waniliowy i olej.

Za pomocą miksera dokładnie wymieszaj składniki, aby uzyskać gładkie ciasto.

Rozgrzej urządzenie, a następnie ostrożnie napełnij każdy otwór na płytce do pączków odpowiednią ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 6–8 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.

Sprawdź, czy minipączki są gotowe za pomocą wykałaczki; jeśli po wyjęciu wykałaczka jest czysta, oznacza to, że pączki są gotowe.

Ostrożnie usuń minipączki za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łyżki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie lub podawaj na ciepło.

Lukrowane pączki

Użyj przepisu na minipączki i polej je lukrem lub wybraną polewą.

Polewy i lukry

Kremowa polewa

Składniki

220 g cukru pudru
40 g masła
2 łyżki gorącej wody
2 łyżeczki cukru waniliowego

Przygotowanie

Podgrzewaj masło w rondlu aż się rozpuści, a następnie zdejmij rondel z palnika.

Wsyp i wymieszaj cukier puder z cukrem waniliowym, aż do uzyskania gładkiej mieszanki.

Dodawaj po 1 łyżce wody, tak aby uzyskać pożądaną konsystencję.

Zanurz minipączki w kremowej polewie, dodaj posypki (opcjonalnie) i pozostaw na drucianej podstawie do stężenia.

Polewa z syropu klonowego

Składniki

400 g cukru pudru
2–2½ łyżki mleka
½ łyżeczki syropu klonowego

Przygotowanie

Przesiej cukier puder do miski, a następnie wmieszaj syrop klonowy i mleko, aby uzyskać polewę o odpowiedniej konsystencji.

Zanurz minipączki w polewie z syropu klonowego, dodaj posypki (opcjonalnie) i pozostaw na drucianej podstawie do stężenia.

Polewa czekoladowa

Składniki

175 g cukru pudru
2–2½ łyżki mleka
2 łyżki kakao w proszku
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

Przesiej cukier puder i kakao w proszku do miski, a następnie wmieszaj ekstrakt waniliowy z mlekiem, aby uzyskać polewę o odpowiedniej konsystencji.

Zanurz minipączki w polewie czekoladowej, a następnie dodaj posypki (opcjonalnie) i pozostaw na drucianej podstawie do stężenia.

Posypka z cukru pudru

Włóż 400 g cukru pudru do papierowej torebki lub miski. Włóż gorące minipączki do torby lub miski i lekko potrząśnij, aż będą pokryte cukrem.

Pączki z lukrem

Użyj przepisu na minipączki i polej je lukrem.

Lukier waniliowy

Składniki

300 g przesianego cukru pudru
56 g masła, roztopionego
1–1½ łyżki gorącej wody
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Wybrany barwnik spożywczy

Przygotowanie

Przesiej cukier puder do miski, a następnie wmieszaj roztopione masło, ekstrakt waniliowy i gorącą wodę, aby uzyskać lukier. Dodaj wybrany barwnik spożywczy. Posmaruj minipączki lukrem waniliowym, dodaj posypki (opcjonalnie) i pozostaw na drucianej podstawie do ostygnięcia.

Pączki z lodami

Lody, dowolny smak

Tęczowa posypka (opcjonalnie)

Przygotowanie

Przekrój pączka poziomo przez środek. Umieść łyżkę lodów między połówkami pączka. Obtocz boki pączka w posypce (opcjonalnie) i zamroź lub od razu zjedz.

Pączki z herbatą matcha

165 g mąki pszennej
75 g drobnego cukru
55 g oleju kokosowego
1 duże jajko
235 ml mleka migdałowego
½ łyżeczki sproszkowanej herbaty matcha
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
¼ łyżeczki proszku do pieczenia
¼ łyżeczki soli morskiej
⅛ łyżeczki gałki muszkatołowej
⅛ łyżeczki sody oczyszczonej

Przygotowanie

W średniej misce wymieszaj olej kokosowy, cukier i jajko.

Przesiej proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, herbatę matcha w proszku, gałkę muszkatołową oraz sól i wymieszaj, aby połączyć te składniki. Dodaj ekstrakt waniliowy i wymieszaj.

Zacznij dodawać na przemian mąkę i mleko, aż do uzyskania gładkiego ciasta. Rozgrzej urządzenie, a następnie ostrożnie napełnij każdy otwór na płytce do pączków odpowiednią ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 5–8 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.

Sprawdź, czy minipączki są gotowe za pomocą wykałaczki; jeśli po wyjęciu wykałaczka jest czysta, oznacza to, że pączki są gotowe.

Ostrożnie usuń pączki za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łypatki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie lub podawaj na ciepło.

Pączki czekoladowe

Składniki

225 g mąki pszennej

112 g cukru

112 g kakao w proszku

1 jajko

50 ml mleka

1 łyżka proszku do pieczenia

2 łyżki oleju spożywczego

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

Wsyp mąkę, proszek do pieczenia, cukier i kakao do miski.

Utwórz zagłębienie pośrodku mieszanki i dodaj mleko, jajko, olejek waniliowy i olej.

Dokładnie wymieszaj składniki, aż połączysz je w gładkie ciasto.

Rozgrzej urządzenie, a następnie ostrożnie napełnij każdy otwór na płytce do pączków odpowiednią ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 5–8 minut lub do uzyskania złotobrązowego koloru.

Sprawdź, czy minipączki są gotowe za pomocą wykałaczki; jeśli po wyjęciu wykałaczka jest czysta, oznacza to, że pączki są gotowe.

Ostrożnie usuń pączki za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatką i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie lub podawaj na ciepło.

CE

Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. **Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją.** Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

Wyprodukowano przez:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

CD090524/MD000000/V1