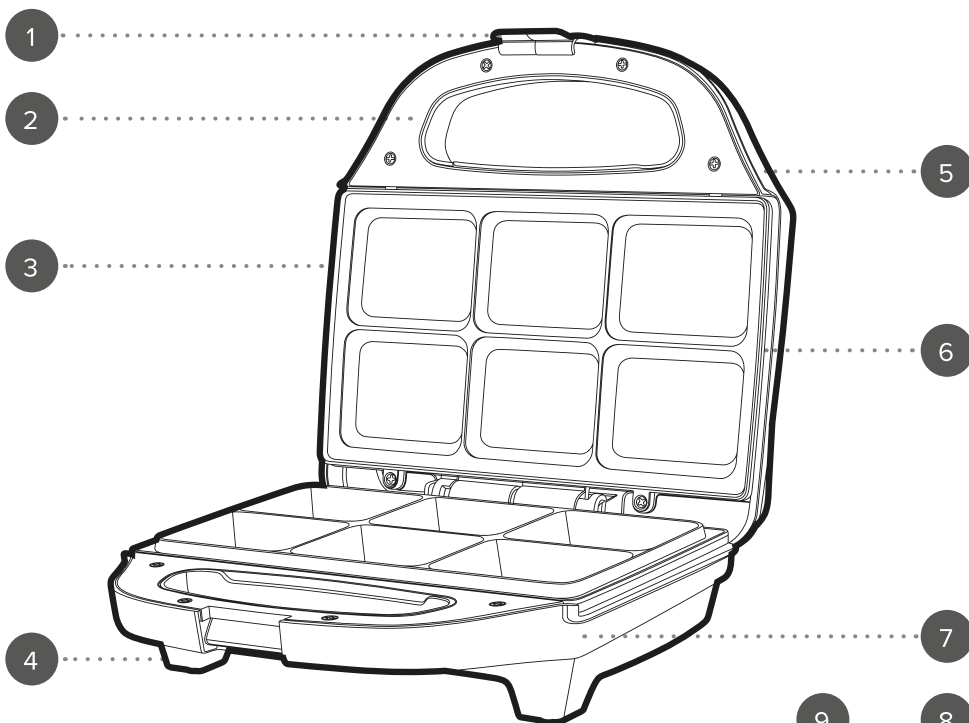
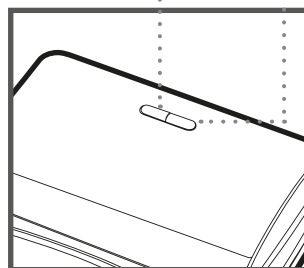


Uživatelská příručka

Přístroj na přípravu dortíků



1. Zajišťovací spona
2. Rukojeť
3. Hlavní jednotka přístroje na přípravu dortíků
4. Protiskluzové nožičky
5. Vrchní kryt
6. Nepřilnavý povrch
7. Spodní kryt
8. Zelená kontrolka připravenosti
9. Červená kontrolka zapnutí



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 mokřýma 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 rozehrát, mohli byste se přitom poranit.

- Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, nástěnné skříňe nebo police, ani pod nimi.
- Nepoužívejte na spotřebič ostré nebo abrazivní předměty. Používejte pouze teplovzdorné plastové nebo dřevěné obraběčky, 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.
- Po použití spotřebič vždy odpojte od napájení a před čištěním, údržbou či skladováním jej nechte zcela vychladnout.
- 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. Nesmí být používán pro komerční účely.
- Vnější povrch spotřebiče se může během používání značně zahřívat.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch – nedotýkejte se horkých částí ani topných součástí 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 čištění nebo údržbu, odpojte přístroj na přípravu dortíků od zdroje napájení a nechte ho zcela vychladnout.

KROK 2: Přístroj na přípravu dortíků 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 vyčistěte papírovou utěrkou. Pokud potraviny nelze snadno odstranit, použijte neabrazivní drátěnku.

K čištění přístroje na přípravu dortíků a jeho příslušenství nikdy nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky či drátěnky, jelikož by mohlo dojít k poškození povrchu.



POZNÁMKA: Přístroj na přípravu dortíků čistěte po každém použití.

Návod k použití

Před prvním použitím

KROK 1: Zkontrolujte, zda je přístroj na přípravu dortíků vypnutý a odpojený od zdroje napájení.

KROK 2: Přístroj na přípravu dortíků otřete navlhčeným měkkým hadříkem a důkladně ho osušte.



POZNÁMKA: Při prvním použití přístroje na přípravu dortíků 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 přípravu dortíků dostatečné větrání.

Používání přístroje na přípravu dortíků

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 připálení dortíků.

KROK 1: Připravte si směs na dortíky.

KROK 2: Připojte přístroj na přípravu dortíků ke zdroji napájení a zapněte jej. Rozsvítí se červená kontrolka napájení na znamení, že je přístroj na přípravu dortíků zapnutý a ohřívá se.

KROK 3: Předehřívejte přístroj na přípravu dortíků přibližně po dobu 2–3 minut. Zelená kontrolka připravenosti se rozsvítí, jakmile je dosaženo požadované teploty.

KROK 4: Opatrně zvedněte zajišťovací západku a otevřete víko; mějte na rukou teplovzdorné kuchyňské chňapky.

KROK 5: Nalijte připravenou dortovou směs rovnoměrně mezi šest prohlubní s nepřilnavým povrchem, opatrně zavřete víko a zavřete zajišťovací západku.

KROK 6: Směs pečte asi 8 minut nebo dokud není propečená. Doba přípravy se bude lišit v závislosti na typu a množství použitých surovin. V případě potřeby je možné dortíky péci o trochu déle, dokud nejsou úplně propečené.

KROK 7: Jakmile jsou dortíky hotové, opatrně s použitím teplovzdorných kuchyňských chňapek otevřete víko a vyjměte na dortíky pomocí teplovzdorné plastové či dřevěné obrabečky.

KROK 8: Připravujete-li více dortíků, zavřete víko po vyjmutí každé dávky dortíků, aby se uvnitř udrželo teplo, a před přidáním dalších přísad počkejte, až zhasne zelená kontrolka připravenosti.

KROK 9: Vypněte přístroj na přípravu dortíků a odpojte ho od zdroje napájení. Víko nechte otevřené a počkejte, dokud spotřebič nevychladne.



POZNÁMKA: Před zahájením přípravy nepřilnavé varné destičky vždy předehřívejte. Během přípravy se bude rozsvěcet a zhasínat zelená kontrolka napájení na znamení, že přístroj na přípravu dortíků udržuje teplotu. Při přípravě dortíků otevřete víko a nechte přístroj před vyjmutím úplně vychladnout.



UPOZORNĚNÍ: Během přípravy buďte opatrní. Přístroj na přípravu dortíků bude vypouštět páru. Nikdy nepoužívejte přístroj na přípravu dortíků s otevřeným víkem.

VAROVÁNÍ: Přístroj na přípravu dortíků a varné destičky se při používání silně zahřejí. Vždy používejte teplovzdorné kuchyňské chňapky, aby nedošlo k poranění.

Uskladnění

Před uskladněním přístroje na přípravu dortíků na chladném a suchém místě se ujistěte, že je vychladlý, vyčištěný a osušený.

Napájecí kabel nikdy pevně nenamotávejte na přístroj na přípravu dortíků. Namotejte jej volně, abyste předešli poškození.

Specifikace

Kód produktu: PT5921

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výstup: 750 W

RECEPTY



Vanilkový dortík

Ingredience

1 vejce
50 g změkklého másla
50 g krupicového cukru
50 g samokypřící mouky
1 čaj. lžička vanilkového extraktu
Trochu mléka (volitelně)

Na polevu

50 g prosátého moučkového cukru
25 g másla

Způsob přípravy

Vymíchejte máslo a cukr společně do krémové konzistence pomocí mixéru nebo metly, aby byla směs lehká a načechraná. Přidávejte vejce, vanilkový extrakt a prášek do pečiva, vždy s trochou mouky, až budou dobře zapracované do směsi.

Míchejte střední rychlostí a po troškách přidávejte zbývající mouku, dokud se přísady nespojí.

Přehřejte přístroj na přípravu dortíků a poté pečlivě naplňte každou prohlubeň na dortík těstíčkem. Ujistěte se, že každá prohlubeň vyplněná do $\frac{2}{3}$. Zavřete přístroj na přípravu dortíků a pečte asi 8 minut nebo dokud nebudou mít dortíky zlatavě hnědou barvu.

Zatímco čekáte, až dortíky v přístroji vychladnou, začněte s přípravou polevy smícháním moučkového cukru a másla. Jakmile jsou dortíky vychladlé, vyjměte je a ozdobte podle potřeby pomocí cukrářského sáčku s trubičkou.

Čokoládový dort

Ingredience

1 vejce
50 g změkklého másla
50 g krupicového cukru
45 g samokypřící mouky
1 lžiče kakaového prášku
1 čaj. lžička vanilkového extraktu
Trochu mléka (volitelně)

Na polevu

45 g prosátého moučkového cukru
25 g másla
1 lžiče kakaového prášku

Způsob přípravy

Vymíchejte máslo a cukr společně do krémové konzistence pomocí mixéru nebo metly, aby byla směs lehká a načechraná. Přidávejte vejce, vanilkový extrakt a prášek do pečiva, vždy s trochou mouky, až budou dobře zapracované do směsi.

Míchejte střední rychlostí a přidejte kakaový prášek. Poté po troškách přidávejte zbývající mouku, dokud se přísady nespojí. Předehřejte přístroj na přípravu dortíků a poté pečlivě naplňte každou prohlubeň těstíčkem. Ujistěte se, že každá prohlubeň vyplněná do $\frac{2}{3}$. Zavřete přístroj na přípravu dortíků a pečte asi 8 minut nebo dokud nebudou mít dortíky zlatavě hnědou barvu. Zatímco čekáte, až dortíky v přístroji vychladnou, začněte s přípravou polevy smícháním moučkového cukru, kakaového prášku a másla. Jakmile jsou dortíky vychladlé, vyjměte je z přístroje a ozdobte podle potřeby pomocí cukrářského sáčku s trubičkou.

Pistáciový a brusinkový dort

Ingredience

1 vejce
50 g změkklého másla
50 g krupicového cukru
50 g samokypřící mouky
25 g pistáciových ořechů
25 g sušených brusinek
1 čaj. lžička vanilkového extraktu
Trochu mléka (volitelně)
Moučkový cukr na pocukrování (volitelně)

Způsob přípravy

Vymíchejte máslo a cukr společně do krémové konzistence pomocí kuchyňského robotu nebo metly, aby byla směs lehká a načechraná.

Přidávejte vejce, vanilkový extrakt a prášek do pečiva, vždy s trochou mouky, až budou dobře zapracované do směsi.

Míchejte střední rychlostí a přidejte pistácie a sušené brusinky. Poté po troškách přidávejte zbývající mouku, dokud se přísady nespojí.

Předehřejte přístroj na přípravu dortíků a poté pečlivě naplňte každou prohlubeň

těstíčkem. Ujistěte se, že každá prohlubeň vyplněná do $\frac{2}{3}$. Zavřete přístroj na přípravu dortíků a pečte asi 8 minut nebo dokud nebudou mít dortíky zlatavě hnědou barvu. Před vyjmutím nechte dortíky v přístroji vychladnout. Po vychladnutí je vyjměte a podle potřeby je poprašte kakaovým práškem.

Veganský vanilkový dort

Ingredience

100 g prosáté samokypřící mouky
65 g krupicového cukru
50 g nemléčného másla
100 ml alternativy živočišného mléka
1 lžička veganského vanilkového extraktu
1 lžička jablečného octa
Moučkový cukr na pocukrování (volitelně)

Způsob přípravy

Vymíchejte máslo a cukr společně do krémové konzistence pomocí mixéru nebo metly, aby byla směs lehká a načechraná. Přidávejte vejce, vanilkový extrakt, jablečný ocet a mléko, vždy s trochou mouky, až budou dobře zapracované do směsi. Míchejte střední rychlostí a po troškách přidávejte zbývající mouku, dokud se přísady nespojí.

Předehřejte přístroj na přípravu dortíků a poté pečlivě naplňte každou prohlubeň těstíčkem. Ujistěte se, že každá prohlubeň vyplněná do $\frac{2}{3}$. Zavřete přístroj na přípravu dortíků a pečte asi 8 minut nebo dokud nebudou mít dortíky zlatavě hnědou barvu. Před vyjmutím nechte dortíky v přístroji vychladnout. Po vychladnutí je vyjměte a podle potřeby je poprašte moučkovým cukrem.

Zákusky brownie s trojí čokoládou

Ingredience

1 velké vejce
70 g hořké čokolády, rozpuštěné
60 g krupicového cukru
50 g nesoleného másla
30 g kousků bílé čokolády
30 g kousků mléčné čokolády
25 g hladké mouky
1/3 lžičky vanilkového extraktu
Kakaový prášek na poprašení

Způsob přípravy

Ve velké míse smíchejte máslo a rozpuštěnou hořkou čokoládu. Jakmile se spojí, přidejte vejce, cukr a vanilkový extrakt do směsi čokolády a šlehejte pomocí mixéru nebo metly, dokud směs není dobře promíchaná. Míchejte střední rychlostí a po troškách přidávejte mouku, dokud se přísady nespojí. Vmíchejte kousky bílé a mléčné čokolády.

Předehejte přístroj na přípravu dortíků a poté pečlivě naplňte každou prohlubeň těstíčkem. Ujistěte se, že každá prohlubeň vyplněná do $\frac{2}{3}$. Zavřete přístroj na přípravu dortíků a pečte asi 11 minut nebo dokud nebudou mít dortíky zlatavě hnědou barvu. Před vyjmutím nechte dortíky v přístroji vychladnout. Po úplném vychladnutí je vyjměte a podle potřeby je poprašte kakaovým práškem.

Světlé zákusky s bílou čokoládou a malinami

Ingredience

70 g hladké mouky
50 g změkklého másla
50 g světle hnědého cukru
40 g moučkového cukru
1 malé vejce o pokojové teplotě
 $\frac{1}{2}$ lžičky čistého vanilkového extraktu
 $\frac{1}{4}$ lžičky prášku do pečiva
 $\frac{1}{2}$ lžičky soli
Hrst bílých čokoládových lupínků
25 g malin, čerstvých nebo zmrazených

Způsob přípravy

Smíchejte rozpuštěné máslo a cukry pomocí mixéru nebo metly, dokud se nespojí. Přidávejte vejce a vanilkový extrakt, vždy s trochou mouky, až budou dobře zapracované do směsi. Míchejte střední rychlostí a po troškách přidávejte zbývající mouku, prášek do pečiva a sůl, dokud se přísady nespojí. Jakmile se spojí, překládáním zapracujte lupínky bílé čokolády a maliny. Předehejte přístroj na přípravu dortíků a poté pečlivě naplňte každou prohlubeň těstíčkem. Ujistěte se, že každá prohlubeň vyplněná do $\frac{2}{3}$. Zavřete přístroj na přípravu dortíků a pečte asi 8–11 minut nebo dokud nebudou mít dortíky zlatavě hnědou barvu.

Před vyjmutím nechte dortíky v přístroji vychladnout. Po vychladnutí je vyjměte a podle potřeby ozdobte.

Čokoládové pomerančové sušenky brownie

Ingredience

1 pomeranč typu navel, nakrájený na kousky
1 vejce
 $\frac{1}{2}$ oloupaného pomeranče
75 g měkkého světle hnědého cukru
65 g rozpuštěného másla
50 g rozpuštěné 70% hořké čokolády
45 g hladké mouky
25 g rozpuštěné mléčné čokolády

Způsob přípravy

Smíchejte rozpuštěné máslo, hořkou a mléčnou čokoládu a hnědý cukr ve velké míse, dokud se plně nespojí. Po smíchání nechte čokoládovou směs vychladnout. Potom ve středně velké míse našlehejte vejce pomocí mixéru nebo metly. Míchejte střední rychlostí a po troškách přidávejte mouku s pomerančovou kůrou a přidejte polovinu pomeranče navel. Po úplném vychladnutí čokoládové směsi do ní překládáním zapracujte mouku.

Předehejte přístroj na přípravu dortíků a poté pečlivě naplňte každou prohlubeň těstíčkem. Ujistěte se, že každá prohlubeň vyplněná do $\frac{2}{3}$. Zavřete přístroj na přípravu dortíků a pečte asi 8–11 minut.

Před vyjmutím nechte sušenky brownie v přístroji vychladnout. Jakmile úplně vychladnou, sušenky brownie vyjměte a podle potřeby ozdobte zbývajícím pomerančem navel.

CE

Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení



Tento symbol na produktu, jeho bateriích nebo obalu znamená, 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:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

VYROBENO V ČINĚ.

CD010324/MD000000/V1