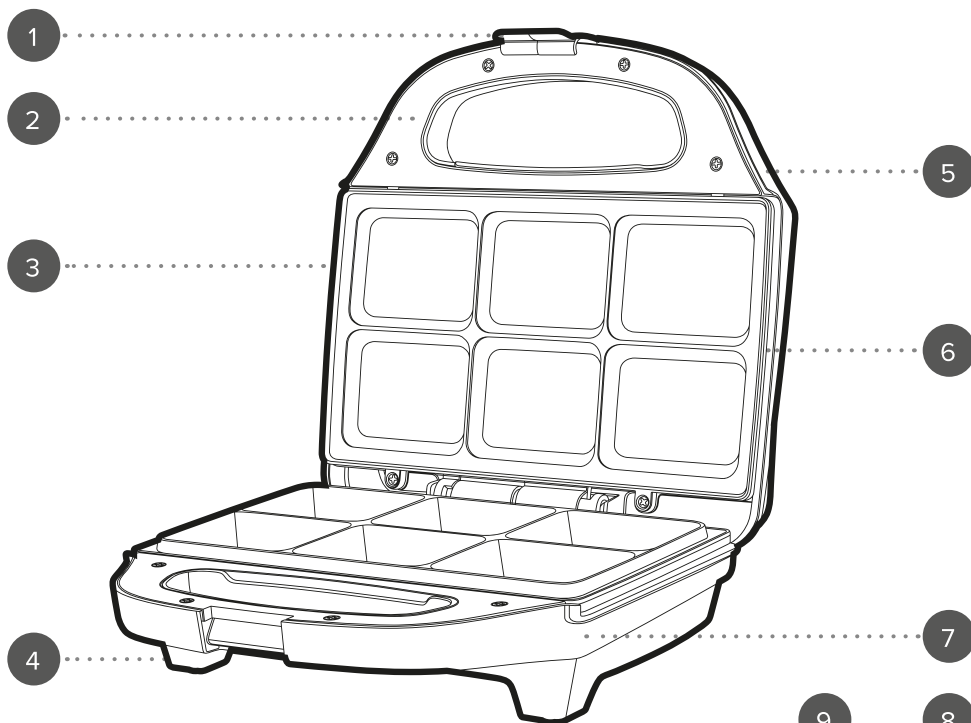


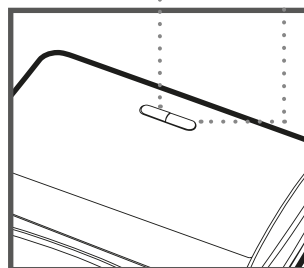
Instrukcja obsługi

Wypiekacz do minibabek



1. Zacisk blokujący
2. Uchwyt
3. Jednostka główna wypiekacza do minibabek
4. Nóżki antypoślizgowe
5. Obudowa górna

6. Powłoka zapobiegająca przywieraniu
7. Obudowa dolna
8. Zielony wskaźnik gotowości
9. Czerwony wskaźnik zasilania



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 używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone 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 zwisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- 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 produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów, takich jak zasłony, szafki ścienne lub półki, ani pod nimi.
- W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki odpornej na wysokie temperatury, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy odłączyć je od gniazdka i upewnić się, że całkowicie ostygło.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.
- Zewnętrzna powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia. Należy uważać, aby nie połączyć elementu grzejnego wodą.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć wypiekacz do minibabek od zasilania sieciowego i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 2: wytrzyj obudowę wypiekacza do minibabek 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 urządzenia i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: wypiekacz do minibabek należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi Przed pierwszym użyciem

KROK 1: sprawdź, czy wypiekacz do minibabek jest wyłączony i odłączony od źródła zasilania.

KROK 2: wytrzyj obudowę wypiekacza do minibabek miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.



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

Używanie wypiekacza do minibabek

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 przylepianiu się ciasta.

KROK 1: przygotuj ciasto na babki.

KROK 2: podłącz wypiekacz do minibabek do źródła zasilania i włącz go. Lampka zasilania zaświeci się na czerwono, a lampka kontrolna na zielono, sygnalizując włączenie wypiekacza do minibabek i jego nagrzewanie.

KROK 3: rozgrzewaj wypiekacz do minibabek przez ok. 2–3 minuty. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona lampka kontrolna zgaśnie.

KROK 4: ostrożnie podnieś zatrzask blokujący i otwórz pokrywę za pomocą kuchennych rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

KROK 5: rozlej przygotowane ciasto równomiernie pomiędzy sześć komór z powłoką nieprzywierającą, następnie ostrożnie zamknij pokrywę i zatrzasknij zatrzask blokujący.

KROK 6: wypiekaj ciasto przez około 8 minut lub do czasu wypieczenia. Czas pieczenia zależy od rodzaju i ilości użytych składników. W razie potrzeby babki można piec odrobinę dłużej, aż do uzyskania pożądanego poziomu zarumienienia.

KROK 7: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając kuchennych rękawic odpornych na wysoką temperaturę i wyjmij wypieki, korzystając z drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki.

KROK 8: w przypadku przygotowywania większej liczby babek zamknij pokrywę po wyjęciu każdej partii, aby utrzymać ciepło, i przed dodaniem kolejnej porcji ciasta poczekaj, aż zielona lampka kontrolna zgaśnie.

KROK 9: wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



UWAGA: przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Podczas pieczenia zielony wskaźnik zasilania będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania optymalnej temperatury. Podczas przygotowywania babek otwórz pokrywę i pozostaw płytę w wypiekaczu do minibabek, aby całkowicie ostygła przed wyjęciem.



UWAGA: podczas pieczenia należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza urządzenia będzie wydobywać się para. Nigdy nie należy używać wypiekacza do minibabek z otwartą pokrywą.

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

Przechowywanie

Przed odłożeniem urządzenia w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że jest ono czyste, chłodne oraz suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół wypiekacza do minibabek. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: PT5921

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 750 W

PRZEPISY



Babki waniliowe

Składniki

1 jajko
50 g miękkiego masła
50 g drobnego cukru
50 g mąki samorosnącej
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
Odrobina mleka, opcjonalnie

Składniki na lukier

50 g przesianego cukru pudru
25 g masła

Przygotowanie

Utrzyj masło i cukier za pomocą robota kuchennego lub trzepaczki do uzyskania lekkiej, puszystej masy. Dodaj jajko, ekstrakt waniliowy i mleko, za każdym razem dodając odrobinę mąki, aż wszystkie składniki będą dobrze wymieszane.

Miksuj na średniej prędkości. Stopniowo dodawaj pozostałą ilość mąki, aż składniki dokładnie się wymieszają.

Rozgrzej wypiekacz do minibabek, a następnie ostrożnie wlej ciasto do każdego otworu w urządzeniu. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 8 minut lub do uzyskania złotobrązowego koloru. Czekaając na ostygnięcie babek w urządzeniu, przygotuj lukier, mieszając ze sobą cukier puder i masło. Po schłodzeniu babek wyjmij je i udekoruj według uznania przy użyciu rękawa cukierniczego.

Babki czekoladowe

Składniki

1 jajko
50 g miękkiego masła
50 g drobnego cukru
45 g mąki samorosnącej
1 łyżka stołowa kakao w proszku
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
Odrobina mleka, opcjonalnie

Składniki na lukier

45 g przesianego cukru pudru
25 g masła
1 łyżka stołowa kakao w proszku

Przygotowanie

Utrzyj masło i cukier za pomocą robota kuchennego lub trzepaczki do uzyskania lekkiej, puszystej masy.

Dodaj jajko, ekstrakt waniliowy i mleko, za każdym razem dodając odrobinę mąki, aż wszystkie składniki będą dobrze wymieszane.

Miksuj na średniej prędkości. Stopniowo dodawaj kakao w proszku, aż składniki dokładnie się wymieszają.

Rozgrzej wypiekacz do minibabek, a następnie ostrożnie wlej ciasto do każdego otworu w urządzeniu. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 8 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru. Czekając na ostygnięcie babek w urządzeniu, przygotuj lukier, mieszając ze sobą cukier puder, kakao w proszku i masło. Po schłodzeniu babek wyjmij je z urządzenia i udekoruj według uznania przy użyciu rękawa cukierniczego.

Babki pistacjowo-żurawinowe

Składniki

1 jajko
50 g miękkiego masła
50 g drobnego cukru
50 g mąki samorosnącej
25 g pistacji
25 g suszonej żurawiny
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
Odrobina mleka, opcjonalnie
Cukier puder do posypania, opcjonalnie

Przygotowanie

Utrzyj margarynę i cukier za pomocą robota kuchennego lub trzepaczki do uzyskania lekkiej, puszystej masy.

Dodaj jajko, ekstrakt waniliowy i mleko, za każdym razem dodając odrobinę mąki, aż wszystkie składniki będą dobrze wymieszane.

Miksuj na średniej prędkości. Stopniowo dodawaj pistacje i suszoną żurawinę, aż składniki dokładnie się wymieszają.

Rozgrzej wypiekacz do minibabek, a następnie ostrożnie wlej ciasto do każdego otworu w urządzeniu. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 8 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.

Przed ich wyjęciem poczekaj, aż babki ostygną w urządzeniu. Po schłodzeniu wyjmij i posyp proszkiem kakaowym wedle uznania.

Wegańskie babki waniliowe

Składniki

100 g mąki samorosnącej
65 g drobnego cukru
50 g bezmlecznego masła
100 ml bezmlecznego napoju
1 łyżeczka wegańskiego ekstraktu waniliowego
1 łyżeczka octu jabłkowego
Cukier puder do posypania, opcjonalnie

Przygotowanie

Utrzyj masło i cukier za pomocą robota kuchennego lub trzepaczki do uzyskania lekkiej, puszystej masy.

Dodaj jajko, ekstrakt waniliowy, ocet jabłkowy i napój, za każdym razem dodając odrobinę mąki, aż wszystkie składniki będą dobrze wymieszane. Miksuj na średniej prędkości. Stopniowo dodawaj pozostałą ilość mąki, aż składniki dokładnie się wymieszają.

Rozgrzej wypiekacz do minibabek, a następnie ostrożnie wlej ciasto do każdego otworu w urządzeniu. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 8 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.

Przed ich wyjęciem poczekaj, aż babki ostygną w urządzeniu. Po schłodzeniu wyjmij i posyp cukrem pudrem wedle uznania.

Potrójnie czekoladowe brownies

Składniki

1 duże jajko
70 g roztopionej gorzkiej czekolady
60 g drobnego cukru
50 g niesolonego masła
30 g kawałków białej czekolady
30 g kawałków mlecznej czekolady
25 g przesianej mąki pszennej
1/3 łyżeczki ekstraktu waniliowego
Kakao w proszku do posypania

Przygotowanie

Wymieszaj masło i roztopioną gorzką czekoladę w dużej misce. Po wymieszaniu dodaj jajko, cukier i ekstrakt waniliowy do mieszanki czekoladowej i ubij za pomocą miksera lub trzepaczki, aż wszystkie składniki będą dobrze wymieszane. Miksuj na średniej prędkości. Stopniowo dodawaj mąkę, aż składniki

dokładnie się wymieszają. Dodaj kawałki białej i mlecznej czekolady, a następnie zamieszaj.

Rozgrzej wypiekacz do minibabek, a następnie ostrożnie wlej ciasto do każdego otworu w urządzeniu. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 11 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru. Przed ich wyjęciem poczekaj, aż babki ostygną w urządzeniu. Po całkowitym schłodzeniu wyjmij i posyp kakao wedle uznania.

Blondies z białą czekoladą i malinami

Składniki

70 g mąki pszennej
50 g masła, roztopionego
50 g jasnego brązowego cukru
40 g cukru kryształu
1 małe jajko o temperaturze pokojowej
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
¼ łyżeczki proszku do pieczenia
½ łyżeczki soli
Garść wiórków z białej czekolady
25 g świeżych lub mrożonych malin

Przygotowanie

Mieszaj stopione masło i cukry za pomocą miksera lub trzepaczki, aż do całkowitego połączenia.

Dodaj jajko i ekstrakt waniliowy, za każdym razem dodając odrobinę mąki, aż wszystkie składniki będą dobrze wymieszane. Miksuj na średniej prędkości. Stopniowo dodawaj pozostałą mąkę, proszek do pieczenia i sól, aż składniki dokładnie się wymieszają. Po połączeniu dołóż wiórki z białej czekolady i maliny.

Rozgrzej wypiekacz do minibabek, a następnie ostrożnie wlej ciasto do każdego otworu w urządzeniu. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij wypiekacz do minibabek i piecz przez około 8–11 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.

Przed ich wyjęciem poczekaj, aż babki ostygną w urządzeniu. Po schłodzeniu wyjąć i udekorować wedle uznania.

Brownies z czekoladową pomarańczą

Składniki

1 czekoladowa pomarańcza, posiekana
1 jajko
½ pomarańczy, obranej ze skórki
75 g jasnego cukru trzcinowego
65 g masła, roztopionego
50 g roztopionej gorzkiej czekolady 70%
45 g mąki pszennej
25 g roztopionej mlecznej czekolady

Przygotowanie

Wymieszaj stopione masło, gorzką i mleczną czekoladę oraz cukier trzcinowy w dużej misce, aż do pełnego połączenia. Po połączeniu odczekaj, aż mieszanka czekoladowa ostygnie. Następnie w średniej wielkości misce ubij jajko za pomocą miksera lub trzepaczki. Miksuj na średniej prędkości. Stopniowo dodawaj mąkę wymieszaną ze startą skórką pomarańczową oraz połowę czekoladowej pomarańczy. Po całkowitym schłodzeniu mieszanki czekoladowej dodaj do niej mieszankę mąki.

Rozgrzej wypiekacz do minibabek, a następnie ostrożnie wlej ciasto do każdego otworu w urządzeniu. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij wypiekacz do minibabek i piecz przez około 8–11 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.

Przed wyjęciem odczekaj, aż brownies ostygną w urządzeniu. Po całkowitym schłodzeniu wyjmij brownies i ozdób resztą czekoladowej pomarańczy wedle uznania.

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.

CD010324/MD000000/V1