

DMC 3533 – 3 V 1 - KOBLÍŽKOVAČ, MUFINOVAČ, CAKE POP

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

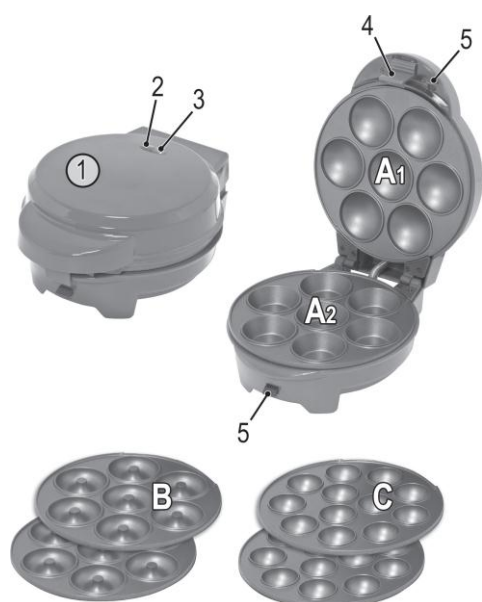
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.

- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj a síťový kabel je nutné pravidelně kontrolovat, zda nejsou poškozeny. Bude-li poškození zjištěno, přístroj se již nesmí používat.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přírodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Přístroj nesmí být ponechán bez dozoru, pokud je připojen k elektrické síti.

- Přístroj nesmí být použit, pokud byl upuštěn a je vidět poškození.
- Při zapínání nebo ochlazování, musí být žehlička a přírodní el. kabel mimo dosah dětí, které jsou mladší 8 let.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a výše a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem, nebo jim byli podány instrukce týkající se použití přístroje.
- Děti by si neměly hrát se spotřebičem.
- Při čištění a uživatelské údržbě nesmí být děti bez dozoru.



- 1 Tělo přístroje
- 2 Kontrolka napájení
- 3 Kontrolka teploty
- 4 Západka krytu
- 5 Tlačítko pro výměnu pečících povrchů

- A1 Horní pečící povrch pro muffiny
- A2 Spodní pečení povrch pro muffiny
- B Horní a dolní pečící povrch pro koblížky
- C Horní a spodní pečící povrch pro dortíčky

Změna pečících ploch

Přístroj je dodáván s různými pečícími povrchy.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí popálení!

Zařízení a pečící plochy musí vychladnout úplně!

Odstranění pečící plochy

1. Otevřete přístroj pomocí západky (4) a zvedněte víko nahoru.
2. Chcete-li uvolnit pečící plochy, stiskněte uvolňovací tlačítko (5).

Vložení nové pečící plochy

Pokud používáte zařízení jako mufinovač. Dejte pozor při uspořádání pečících ploch: Umístěte zaoblenou pečící plochu (A1) do víka.

1. Nastavte prohloubeniny pečící plochy na přístroj.
2. Vtiskněte pečící plochy do přístroje. Musí slyšitelně zaklapnout.

Vybalení spotřebiče

1. Vyjměte přístroj z obalu.
2. Odstraňte veškerý obalový materiál, jako jsou igelitové pytlíky, výplňový materiál, stahovací pásky a lepenkové obaly.
3. Zkontrolujte, že všechny díly jsou součástí dodávky.

Provoz a použití

Elektrické připojení

Připojte síťový kabel ke správně nainstalované a uzemněné zásuvce / 230 V, 50 Hz.

VAROVÁNÍ: Horký povrch!

Nebezpečí popálení!

Teplota únosnou povrchu může být velmi vysoká během používání.

- Nedotýkejte se horkých částí přístroje. Pokud je to nutné, měli byste použít utěrku na trouby. Držte přístroj jen za držadlo nebo za zapuštěnou rukojeť.

UPOZORNĚNÍ:

- Nepoužívejte přístroj s externím časovačem nebo samostatným řídicím systémem.

UPOZORNĚNÍ:

- Umístěte přístroj na rovný a žáruvzdorný povrch. V případě citlivého povrchu prosím vložte prosím tepelně izolační desku pod zařízení.
- Aby se zabránilo hromadění tepla, nedávejte přístroj přímo do uzavřených prostor/pod policičku apod./.
- Nepohybujte zařízením, pokud je v provozu.
- Pozor při otevírání pečící plochy. Pára vycházející v průběhu pečení ze strany zařízení může způsobit popálení!

- Dávejte si pozor na únik tepla ze zařízení! Nepoužívejte přístroj v blízkosti záclonou nebo pod jinými hořlavými materiály!
- Ujistěte se, že přírodní kabel nepřišel do styku s horkou částí zařízení.
- Před čištěním a uskladněním nechte přístroj vychladnout.

Návod k použití

Před prvním upečením.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Vyčistěte kryt a pečící plochy vlhkým hadříkem.

Nepřílnavý povlak

- Lehce namažte pečící plochy jedlým olejem před prvním použitím.
- Používejte přístroj uzavřený asi 10 minut (viz "Použití přístroje").
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte zařízení vychladnout.

Poznámka:

- Jakýkoliv kouř nebo zápach vznikající při tomto postupu je normální. Prosím, zajistěte dostatečné větrání.
- Nejezte DORTÍKY upečené během prvního pečení.
- Jakmile zařízení vychladne, otřete pečící plochy papírovým ručníkem.

Elektrické připojení

1. Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá typovému označení na štítku ve spodní části přístroje.
2. Zasuňte zástrčku do řádně nainstalované zásuvky s ochranným kontaktem. Červená kontrolka svítí.

Používání přístroje

Poznámka:

- Během zahřívání nechte přístroj uzavřen.
 - Po nahřátí se zelená kontrolka rozsvítí.
 - Červená kontrolka zůstane svítit, zařízení pracuje.
1. Otevřete víko otočením, dokud nespočine ve vzpřímené poloze. Umístěte cca. 1 lžici směsi do každé formy a to po okraj. Plnění by mělo být provedeno rychle, jinak koblihy nebudou stejně opečené.
 - Nedávejte příliš mnoho směsi nebo směs, která je příliš řídká jinak se vytvoří nadměrné množství páry a směs se může vylít z formy.
 - Další směs vkládejte, když zelená kontrolka svítí. Docílíte lepšího výsledku pečení.

- Koblíhy budou vždy hnědší na spodní straně než v horní části. To je proto, že směs je nejprve opékána zespoda a nahoře se peče až poté, co směs nabyla na objemu.
- 2. Ujistěte se, že naměřené množství těsta je správně, protože přebytek těsta se může vylít ze zařízení. Opatrně zavřete kryt.
- 3. Otevřete přístroj přibližně po 8 minutách (pro muffiny 12-15 minut) a zkontrolujte výsledek. Pokud dortíky vzrostly, a jsou dostatečně hnědé, mohou být vyjmuty.
- 4. Otevřete víko úplně a odpojte napájecí kabel od zásuvky.
- 5. Vezměte dortík opatrně z pánve. Prosím, použijte žáruvzdorné, dřevěné nebo plastové lžíce. Nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty, aby nedošlo k poškození povlaku pečicí plochy.
- 6. Po každém procesu pečení, lehce znovu namažte pečicí plochy podle potřeby.
- 7. Pečicí plochy musí být vždy uzavřené.

Vypnutí

Pokud byste chtěli operaci přerušit nebo vypnout přístroj, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Červená kontrolka zhasne.

Čištění

VAROVÁNÍ:

- Vždy před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne.
- Nikdy neponořujte přístroj do vody! Mohlo by to mít za následek úraz elektrickým proudem nebo požár.

UPOZORNĚNÍ:

- Nepoužívejte drátěný kartáč ani jiné drsné předměty.
- Nepoužívejte kyselé nebo abrazivní čisticí prostředky.

Pečicí plochy

- Odstraňte všechny zbytky jídla vlhkým hadříkem nebo papírovou utěrkou, zatímco jsou ještě teplé.
- Otrete pečicí plochy měkkou houbou namočenou v mýdlové vodě. Pak čistou vodou a osušte měkkým hadříkem.

Po zaschnutí prosím naneste tenkou vrstvu jedlého oleje na povrch.

Tělo přístroje: Lehce navlhčeným hadříkem vyčistěte kryt po použití.

RECEPT NA CAKE POP A USKLADNĚNÍ

Čokoládový krém

200g čokolády (mléčné nebo hořké)

100 ml smetany na vaření

1 lžíce másla

Čokoládu nasekejte na kostičky, nasypete do misky a přidejte lžici másla. Smetanu zahřívejte v rendlíku, až se začne vařit, tak ji hned sundejte a přelijte přes čokoládu. Nechte pár minut odstát a potom pomocí metly nebo vařečky míchejte, až vznikne hladký krém. Misku přetáhněte potravinářskou fólií a uložte do lednice.

Piškot

½ hrnku kakaa, 1 hrnek vařící vody, 180 g hladké mouky, 2 lžičky prášku do pečiva, špetka soli, 115 g másla, 150 g cukru krupice

2 vejce, 2 lžíce malinového nebo rybízového džemu

V hrnku nejprve promíchejte kakao s vařící vodou a nechte zchladnout. Mezitím pomocí mixéru šlehejte několik minut máslo s cukrem, až se dobře promíchají. Po jednom přimíchejte vejce a mouku smíchanou s práškem do pečiva a solí. Nakonec přilijte zchladlé kakao a důkladně promíchejte. Vznikne vám tekuté těsto, které nalijte na menší plech vyložený pečicím papírem a pečte 25-30 minut v troubě předehřáté na 190 stupňů. Po upečení sundejte piškot z plechu a nechte vychladnout.

Piškot co nejjemněji rozdrobte do misky. Přidejte 2 lžíce džemu a část čokoládového krému (nepoužívejte hned všechno, dávejte postupně) a směs promíchejte, až vznikne lepkavé těsto, které drží pohromadě. Vytvarujte z těsta kuličky a dejte je chladit do lednice.

Zdobení

150 g bílé čokolády, 20 papírových tyčinek nebo špejlí, 1 lžička rostlinného oleje, strouhaná čokoláda/cukrové zdobení

marcipánové ozdoby/ořechy

Čokoládu roztáhněte v mikrovlnné troubě nebo ve vodní lázni a míchejte, až trochu zchladne. Tyčinku na lízátka namočte do čokolády, zapíchněte do těsta a lízátka zase vraťte do lednice.

Do zbylé čokolády přidejte pár kapek oleje a promíchejte. Čokoládu můžete taky obarvit pomocí práškových barev, nebo gelových rozmíchaných v oleji.

Každé lízátko namočte do čokolády, nechte okapat a postavte na pečicí papír. Než čokoláda zaschne, můžete lízátka libovolně nazdobit - posypat strouhanou čokoládou, ořechy nebo barevným zdobením nebo nalepit ozdoby z marcipánu. **Po nazdobení uložte lízátka do lednice, než je budete podávat. Můžete je skladovat až po dobu 3 dnů.**

Recept na čokoládové muffiny krok za krokem

- 1) Na čokoládové muffiny si připravíme 5 dl hladké mouky, 2 lžičky prášku do pečiva, 1 dl třtinového cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 1 dl mléka, 1,5 dl oleje, 2 vejce, 1 lžičku mletého zázvoru a 2 lžíce tmavého kakaa.
- 2) Do mísy vsypeme třtinový a vanilkový cukr, přidáme vejce a ušleháme do pěny.
- 3) Poté postupně přisypáváme mouku promíchanou s práškem do pečiva a mletým zázvorem, přiléváme olej.
- 4) Do hustého těsta přiléváme také mléko.
- 5) Nakonec přidáme kakao a dobře promícháme.
- 6) Vznikne nám hodně hutné kakaové těsto na muffiny.
- 7) Plech na muffiny vymažeme máslem.
- 8) Čokoládu rozlámeme na kousíčky. Budeme potřebovat asi 50 g hořké čokolády.
- 9) Těsto naplníme do 1/2 výšky každého důlku na muffin, přisypeme trošku rozlámané čokolády a doplníme do 3/4 těstem.
- 10) Muffiny vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme 20 - 30 minut (podle typu trouby).
- 11) Muffiny necháme trochu vychladnout, vyjmeje na servírovací talířek a podáváme. Muffiny můžeme přelévát hustou smetanou a dozdobit tmavým kakaem.

Technické údaje

Model: DMC 3533

Váha netto: cca. 1,85 kg

Pokrytí napětí: 220 - 240 V~, 50-60Hz

Příkon: 700W

Ochranná třída: I

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů. Vyhrazujeme si technické změny!

ZÁRUKA & ZPŮSOB LIKVIDACE

Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu. Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat. Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace. Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů. Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

Obal:

krabice – tříděný sběr papíru (PAP)

polystyren – tříděný sběr (PS)

PE sáček – tříděný sběr (PE)



Výrobek:

kabel bez zástrčky – tříděný sběr mědi

plastové části – tříděný sběr (PP)

kovové části – železný šrot (FE)

