CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Посібник користувача
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم



CE

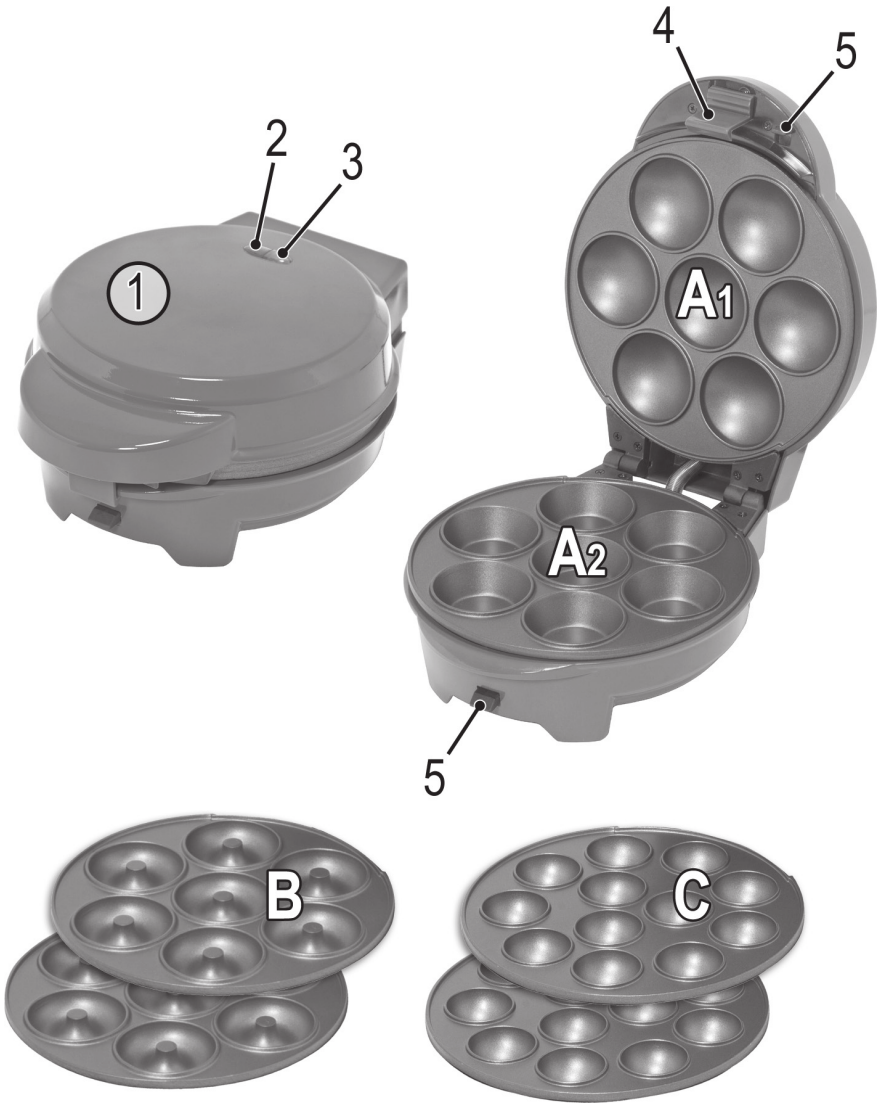
Donut, Muffin & Cake Pop Maker

Donut, Muffin & Cake Pop Maker • Machine à gâteaux-sucettes, muffins & donuts
Máquina para hacer donuts, magdalenas y pastelillos • Macchina per donut, muffin e cake pop
Donut, Muffin & Cake Pop Maker • Urządzenie do robienia pączków, mufinek i ciastkowych lizaków
Fánk, muffin és sütigolyó készítő • Піч для випікання пончиків, кексів та кейкпопсів
Аппарат для приготовления пончиков, мини-кексов и коржиков • ماكينة صنع الكعك المُحلى وكيك المافن وكرات الكيك

DMC 3533

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande • Ubicación de los controles
Elementi di comando • Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi • A kezelőszervek elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli **nie** korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ OSTRZEŻENIE!
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!
Temperatura powierzchni dotykowych może bardzo wzrosnąć podczas użytkowania.

- Nie dotykaj gorących części urządzenia. W razie potrzeby użyj szmaty do garnków i chwytaj urządzenie tylko za uchwyty i wgłębienia do chwytania.

⚠ UWAGA:

- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.

⚠ UWAGA:

- Ustawić urządzenie na równej, odpornej na ciepło powierzchni. W przypadku delikatnych powierzchni proszę podłożyć płytę żaroodporną.
- Aby uniknąć nadmiernego nagrzewania, nie stawiać bezpośrednio pod szafką. Zadbać o odpowiednią przestrzeń.
- Nie przemieszczaj urządzenia w trakcie pracy.
- W trakcie pieczenia i podczas otwierania płyt grzejnych uważaj na wydostającą się z boku parę. Niebezpieczeństwo oparzenia!
- Uważać na ciepło uchodzące z urządzenia! Nie korzystać z urządzenia w pobliżu ani poniżej zasłon bądź innych łatwopalnych materiałów!
- Proszę uważać, by kabel sieciowy nie dotykał gorących części urządzenia.
- Przed oczyszczeniem i odstawieniem urządzenia poczekaj aż ostygnie.
- Tego urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Prosimy sprawdzić instrukcje zamieszczone w rozdziale „Czyszczenie".

- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifi kowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak **użyć urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.

- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

Przegląd elementów obsługi

1 Obudowa
2 Lampka kontrolna zasilania
3 Lampka kontrolna ogrzewania
4 Zatrzask obudowy
5 Przyciski zwalniające powierzchni do pieczenia

Akcesoria

A1 Górna powierzchnia do pieczenia mufinek
A2 Dolna powierzchnia do pieczenia mufinek
B Górna i dolna powierzchnia do pieczenia pączków
C Górna i dolna powierzchnia do pieczenia lizaków ciastkowych

Wymiana powierzchni do pieczenia

Urządzenie wyposażone jest we wkładane powierzchnie do pieczenia. Proszę również sprawdzić “Przegląd elementów obłsugi” na stronie 3.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!
Należy poczekać na całkowite wystygniecie urządzenia oraz powierzchni do pieczenia!

Wyjmowanie powierzchni do pieczenia

1. Otworzyć urządzenie za pomocą zatrzasku na obudowie (4) i odsunąć pokrywkę do góry.
2. Aby zwolnić powierzchnie do pieczenia, nacisnąć przycisk zwalniający (5).

Ponowne włożenie powierzchni do pieczenia

Jeśli używamy urządzenia do **robienia mufinek**, zachować ostrożność podczas ustawiania powierzchni do pieczenia: Umieścić zaokrąglone powierzchnie do pieczenia (A1) na pokrywce.

1. Umieścić zagłębienia tych powierzchni na zawiasie.
2. Docisnąć powierzchnie te do urządzenia. Muszą wyraźnie zatrzasnąć się na miejscu.

Przygotowanie do użytkowania urządzenia

Instrukcja użycia

Przed wykonaniem pierwszych ciastkowych lizaków . . .

- Jeżeli jest to potrzebne, zdejmij opakowanie. Odwiń cały kabel sieciowy.
- Oczyść wilgotną ściereczką obudowę i płyty opiekające.

Powierzchnia nieprzywierająca

- Natłuścić lekko powierzchnie smażące przed pierwszym użyciem.
- Na około 10 minut włącz urządzenie z zamkniętymi powierzchniami zapiekającymi (patrz „użytkowanie urządzenia”).
- Wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego i poczekaj aż urządzenie ostygnie.
- Dwukrotnie upiec ciastkowe lizaki w celu testowania.

i WSKAZÓWKA:
- Odczuwalny podczas tego procesu delikatny zapach spalenizny jest rzeczą normalną. Proszę pamiętać o odpowiedniej wentylacji.
- Nie jeść kilku pierwszych lizaków.

- Po ostygnięciu urządzenia wytrzyj płyty opiekające ręcznikiem papierowym.

Podłączenie elektryczne

1. Sprawdzić, czy napięcie sieciowe, które chcemy użyć pasuje do tego z urządzenia. Informacje na ten temat można odnaleźć na tablicy znamionowej.
2. Urządzenie wolno podłączyć tylko do przepisowo zainstalowanego, gniazda wtykowego z uziemieniem o napięciu. Zapalają się obie lampki kontrolne.

Użytkowanie urządzenia

i NOTE:
- Keep the baking surfaces closed while heating.
- Po zakończeniu fazy nagrzewania, gaśnie zielona lampka kontrolna.
- Czerwona lampka kontrolna świeci nadal, informując o pracy urządzenia.

1. Otwórz urządzenie. Nałożyć 1 łyżkę stołową ciasta do którejś z form na dolnej powierzchni pieczenia (w przypadków ciastkowych lizaków dodać tylko ok. 1 łyżeczkę). Uważaj, aby ilość ciasta była prawidłowa, ponieważ nadmiar ciasta wypłynie na krawędziach i zanieczyści urządzenie.
2. Zamknij pokrywkę.

WSKAZÓWKA:
- W czasie pieczenia zielona lampka kontrolna zapala się i gaśnie, co sygnalizuje regulację temperatury pieczenia. Maszynka nie informuje o zakończeniu pieczenia.
- Czas pieczenia można dostosować do indywidualnych upodobań. Im dłużej lizaki pozostają w urządzeniu, tym wyższy jest stopień ich przypieczenia. Należy postępować zgodnie z przepisem.

3. Otworzyć urządzenie po około 6 - 8 minutach i sprawdzić wynik (w przypadku mufinek jest to około 12 - 15 minut). Jeśli ciastkowe lizaki urosły i jeśli zostały przypieczone w prawidłowy sposób, oznacza, to, że są już gotowe i można je wyjąć.
4. Podnieś pokrywkę do oporu i wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego.
5. Wyjąć ostrożnie lizaki z naczyń. Użyj w tym celu odpornej na działanie wysokich temperatur łyżki drewnianej lub z tworzywa sztucznego. Delikatnie zamknąć pokrywę. Zablokuj uchwyty za pomocą zawiasu.
6. Po kolejnych cyklach pieczenia w razie potrzeby nasmaruj jeszcze raz powierzchnie płyt do pieczenia niewielką ilością tłuszczu.
7. Powierzchnie wypiekania w przerwach między wypiekami powinny pozostawać zawsze zamknięte.

Zakończenie pracy

Aby zakończyć lub przerwać pracę urządzenia, wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego. Lampka kontrolna zgaśnie.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może spowodować porażenie prądem lub wywołać pożar.

JĘZYK POLSKI

UWAGA:
- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- Powierzchni do pieczenia nie można myć w zmywarce.

Płyty opiekające

- Resztki potraw, gdy są jeszcze ciepłe, proszę usunąć wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- Płyty opiekające zmyj miękką gąbką nasączoną wodą z mydłem, spłucz czystą wodą i gruntownie osusz miękką ściereczką. Po wysuszeniu nanieść na powierzchnię cienką warstwę oleju jadalnego.

Obudowa

Po użyciu oczyść obudowę lekko zwilżoną ściereczką.

Porady dotyczące przepisów

Mufinki

Składniki na około 25 do 30 czekoladowych mufinek:

100 g pełnej mlecznej czekolady, 300 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżeczka sody, 1 szczypta soli, 2 jajka, 150 g margaryny, 80 g cukru, 250 ml mleka.

Przygotowanie:

1. Zetrzeć czekoladę na grubej tarce.
2. Zmierzać mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i czekoladę w misce.
3. W drugiej misce połączyć jajka, margarynę, cukier i mleko. Dodać mieszankę z mąką i zamieszać.
4. Rozgrzać urządzenie.
5. Włożyć ciasto do form i piec około 14 minut.

WSKAZÓWKA:

Soda używana jako środek do pieczenia sprawia, że ciasto jest miękkie i puszyste do robienia mufinek i zapewnia im „koronę" umieszczoną wysoko. Sodę można również zastąpić proszkiem do pieczenia (prosimy dodać troszkę więcej proszku), ale brakuje im później puszystości i wielkości. Soda dostępna jest w działach środków wspomagających pieczenie w każdym dobrze zaopatrzonym sklepie z żywnością.

Pączki

Składniki na 45 do 50 pączków:

260 g mąki, 1 saszetka proszku do pieczenia, 130 g cukru, 1 saszetka cukru waniliowego, 250 ml mleka, 3 jajka, 5 łyżek oleju, 1 szczypta soli, 30 g cukru pudru

Różne możliwości przygotowywania ciasta:

Dodać mielone orzechy, kakao w proszku, startą czekoladę lub posiekane migdały. Jeśli ciasto jest zbyt sztywne po dodaniu składników, dolać więcej mleka.

Przygotowanie

1. Ugnieść mąkę, proszek do pieczenia, cukier, cukier waniliowy, mleko, jajka, olej i sól na gładkie ciasto.
2. Rozgrzać urządzenie.
3. Włożyć ciasto do form i piec przez koło 6 minut.
4. Posypać zrobione pączki cukrem pudrem. Można również zmieszać cukier puder z cytryną lub sokiem wiśniowym, aby zrobić lukier i polać nim pączki.

Ciastkowe lizaki

Składniki w podstawowym przepisie:

150 g cukru, 3 jajka, 150 g masła, 150 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Opcjonalnie:	1 łyżka kakao, 60 g posiekanych orzechów włoskich
lub	½ butelki esencji waniliowej oraz 60 g kropelek czekolady

Przygotowanie:

1. Ubić jajka, cukier oraz miękkie masło aż do uzyskania gęstej, kremowej konsystencji. Dodać mąki, proszku do pieczenia oraz inne składniki w proszku wg uznania. Na koniec, dodać grubsze kawałki, takie jak orzechy.
2. Rozgrzać urządzenie.
3. Nalać ciasta do form i piec przez ok. 8 minut.
   Wskazówka: Aby dolać ciasta do form, można również użyć woreczka z końcówkami do dekorowania ciasta.

Różne wersje przygotowywanego ciasta:

- Dodać nadzienie, jak np. nugat, do środka przed rozpoczęciem pieczenia. Po zakończeniu pieczenia ciastkowych lizaków, nugatowy środek będzie płynny.
- Gotowe mieszanki do pieczenia zawierające proszek do pieczenia, takie jak ciasto cytrynowe, orzechowe lub czekoladowe są również odpowiednie. Przygotować ciasto wg instrukcji na opakowaniu.
- W przypadku ciasta marmurkowego, do urządzenia do ciastkowych lizaków dodajemy na zmianę białe i brązowe ciasto, otrzymamy kuleczki marmurkowe.

Wskazówki dotyczące dalszego przetwarzania

- Można poczekać na wystygnięcie gotowych lizaków na półce, a następnie posypać je cukrem pudrem.
- Jeśli chcemy ciastka polać polewą lub udekorować, należy to zrobić bezpośrednio po ich upieczeniu.
- Można nałożyć gorące ciastka na patyczki. Aby ciasteczka stabilnie trzymały się na patyczkach, zatopić patyczki na głębokość ok. 1 cm w roztopionej polewie, poczym natychmiast nałożyć je na ciastka.
- Obracać ciasteczkami na patyczkach w roztopionej polewie, poczekać, aż polewa troszkę wystygnie, poczym udekorować je kruchą lub kolorową posypką według życzeń. Należy udekorować ciastka w czasie, gdy polewa jest wciąż wilgotna. Jeśli polewa już przyschła można użyć wykałaczki, aby dodać kropelkę płynnej polewy na ciastko jako spoiwo i docisnąć na nią elementy ozdobne.
- Jeśli chcemy otulić lizaki ciastkowe wiórkami kokosowymi, należy posmarować ciastka żółtkiem za pomocą pędzelka natychmiast po pieczeniu. Wiórki kokosowe łatwiej przylgną właśnie w ten sposób.
- Po udekorowaniu można umieścić ciasteczka na patyczkach w szklanych naczyniach napełnionych cukrem lub mąką w celu ich ostudzenia i osuszenia. Płyta lub karton styropianowy, w którym wcześniej przygotowaliśmy niewielkie otwory w odpowiedniej odległości są również odpowiednie.
- Jeśli zużyliśmy już patyczki dołączone do zestawu urządzenia, można skorzystać z patyczków mikado. Bądź umieszczać po jednym ciastku w waflowym rożku.

Przechowywanie przygotowanych ciastkowych lizaków

- Ciastka z polewą można bez obawy przechowywać przez 3 dni w lodówce. Umieścić osuszone ciastka w dużej puszce. Umieścić ręcznik kuchenny na spodzie i pomiędzy ciastkami.
- Ciastek z polewą nie można wkładać do zamrażarki. Rozmrażanie szkodzi warstwom polewy.

Więcej porad oraz koncepcji dotyczących ciasteczek na patyku znaleźć można przykładowo w Internecie.

Dane techniczne

Model: ..... DMC 3533
Napięcie zasilające: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy: ..... 700 W
Stopień ochrony: I
Masa netto: ..... ok. 1,85 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.