

Opiekacz 6w1 z wymiennymi płytami / 700 W Rosenstein & Söhne CM-550

(NX6921)

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Zawartość zestawu

- Opiekacz 6w1
- 6 form
- Instrukcja obsługi.

Ważne uwagi początkowe

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci do lat 8) o upośledzonych zdolnościach sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymują od nich instrukcje dotyczące obsługi urządzenia. Dzieci muszą być nadzorowane w celu upewnienia się, że nie bawią się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - w kuchni dla pracowników w sklepach i biurach,
 - w gospodarstwach rolnych,
 - w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z urządzeniem do pomiaru czasu lub oddzielnym urządzeniem do zdalnego sterowania.
- UWAGA! Podczas pracy temperatura powierzchni może być bardzo wysoka. Istnieje ryzyko poparzenia!
- Wszelkie modyfikacje i naprawy urządzenia lub akcesoriów mogą być wykonywane wyłącznie przez producenta lub osoby przez niego upoważnione.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie oraz innych płynach.

- Nie należy zahaczać kablem zasilającym o ostre krawędzie.
- Kabel zasilający należy trzymać z dala od źródeł ciepła.

Bezpieczeństwo

- Niniejsza instrukcja ma na celu zapoznanie Państwa z zasadami prawidłowego korzystania z produktu. Zaleca się przechowywanie instrukcji w łatwo dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby mogli Państwo zweryfikować informacje.
- Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa podczas użytkowania.
- Wszelkie modyfikacje produktu obniżają poziom jego bezpieczeństwa. UWAGA! Istnieje ryzyko obrażeń!
- Nie należy rozkładać ani naprawiać urządzenia samodzielnie!
- Zaleca się ostrożne obchodzenie się z produktem. Produkt może ulec uszkodzeniu w wyniku uderzenia, wstrząsów lub upadku nawet z niewielkiej wysokości.
- Produkt należy trzymać z dala od wilgoci i wysokiej temperatury.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie oraz innych płynach.
- Urządzenia należy używać zgodnie z jego przeznaczeniem. Każde inne użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego otoczenia.
- Urządzenia należy używać wewnątrz pomieszczeń.
- Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy!
- UWAGA: niebezpieczeństwo poparzenia! Urządzenie bardzo się nagrzewa podczas pracy. Należy się upewnić, że nie ma wtedy żadnego kontaktu z urządzeniem aż do całkowitego ostygnięcia.
- Należy prznosić i przechowywać urządzenie tylko po całkowitym ostygnięciu.
- Należy upewnić się, że urządzenie ma dobrą stabilność podczas pracy oraz że nikt nie potknie się o kabel zasilający. Kabel nie powinien zwisać, aby nie było ryzyka zerwania go. Nigdy nie należy prznosić urządzenia za przewód zasilający.
- Kabel należy ułożyć tak, aby nie został w żaden sposób uszkodzony i nie miał kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na suchej, płaskiej, twardej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni o wolnej przestrzeni (co najmniej 15 cm) z każdej strony i do góry.
- Należy zachować wystarczającą odległość od innych źródeł ciepła, takich jak gorące płyty lub piekarniki, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Nigdy nie należy uruchamiać urządzenia na płycie grzewczej lub w pobliżu źródła gazu.

- Nigdy nie należy stawiać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów (zasłony, tkaniny).
- Nie należy korzystać z urządzenia mokrymi rękami, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia prądem.
- Przed każdym uruchomieniem należy sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń. Jeśli urządzenie, kabel lub wtyczka są wyraźnie uszkodzone, nie należy ich używać. Nie należy używać urządzenia w przypadku jego nieprawidłowego działania lub upadku.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, wszelkie modyfikacje i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez producenta lub osoby przez niego upoważnione.
- Należy się upewnić, że urządzenie jest zasilane z łatwo dostępnego gniazdka, aby w razie awarii można było szybko je odłączyć.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. Używać tylko takich gniazd, które mają kontakt ochronny.
- Należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli nie jest używane lub przed czyszczeniem.
- Należy korzystać tylko z dostarczonych akcesoriów.
- Nie należy dotykać wtyczki mokrymi rękami. Nie wolno również obsługiwać urządzenia na zewnątrz lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności.
- W przypadku wyciągania wtyczki z gniazdka, należy ciągnąć bezpośrednio za wtyczkę. Pociąganie bezpośrednio za kabel powoduje ryzyko uszkodzenia. Nie należy przenosić urządzenia trzymając jedynie za kabel zasilający.
- Jeśli to możliwe, nie należy korzystać z przedłużaczy do podłączenia urządzenia. Jeśli to nieuniknione, należy używać jedynie prostych przedłużaczy (nie z wieloma gniazdami), które są bryzgoszczelne i zaprojektowane do obsługi zasilania urządzenia.
- Powierzchnię urządzenia należy czyścić miękką wilgotną ściereczką. W razie potrzeby można dodać niewielką ilość detergentu. Nie należy korzystać z szorstkich ani agresywnych środków czystości, aby nie uszkodzić powierzchni.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe korzystanie z urządzenia oraz nieprzestrzeganie instrukcji użytkowania.
- Wszelkie prawa do wprowadzania zmian technicznych oraz eliminacji błędów są zastrzeżone.



Nadaje się do kontaktu z żywnością.

Ważne wskazówki dotyczące utylizacji

Urządzenia elektrycznego nie zalicza się do odpadów gospodarstwa domowego. W celu właściwej utylizacji urządzenia należy skontaktować się z organizacją odpowiedzialną za zbiórkę elektroodpadów w wybranej miejscowości.



Deklaracja zgodności

PEARL.GmbH oświadcza, że produkt NX6921 jest zgodny z następującymi aktualnymi wytycznymi Parlamentu Europejskiego: 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, 2014/30/UE odnoszącej się do kompatybilności elektromagnetycznej oraz z dyrektywą niskonapięciową 2014/35/UE

Szczegóły produktu

1. Nóżka
2. Przegub
3. Dioda kontrolna
4. Gumowa stopka (górną i dół)
5. Uchwyt
6. Zaciski mocujące na formy do pieczenia



Formy:



Użytkowanie

Przed pierwszym użyciem

Wyjmij urządzenie z opakowania. Następnie wyczyść je zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”. następnie umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni i uruchom je. Niech przez kilka minut się nagrzej. Może to spowodować wydzielanie się lekkiego zapachu i ewentualnie dymu. Będzie to spowodowane przylegającymi do powierzchni pozostałościami produkcyjnymi i jest to całkowicie normalne. Należy przy pierwszym korzystaniu zapewnić dobrą wentylację w pomieszczeniu.

Wkładanie płyt do pieczenia

Zwolnij zatrzask w uchwycie urządzenia i otwórz ją. Lekko odepnij zaciski mocujące i wyjmij płyty z urządzenia. Następnie włóż wybrane przez siebie płyty i zaczepl je o zaciski mocujące.

Przygotowanie

Nasmaruj płyty do pieczenia olejem. Podłącz następnie urządzenie do prądu. Zapali się lampka ostrzegawcza. Pozostaw urządzenie na ok. 2 minuty, aby się nagrzało. Kiedy lampka zgaśnie, to

znaczy, że temperatura pieczenia jest optymalna. Zwolnij zatrzask i otwórz urządzenie, a następnie wlej przygotowane wcześniej ciasto do formy.



WSKAZÓWKA!

Do wypełnienia ciasta w formie pączka i cake popsów najlepiej korzystać z worka do szprycowania. Nie należy przepelniać form do pieczenia. Przeciekające ciasto może się spalić i uszkodzić urządzenie.

Zamknij ponownie urządzenie. Zamek musi się zatrzaskać. Proces pieczenia trwa ok. 4-8 minut, w zależności od ciasta i wybranego naczynia do pieczenia. Po upływie połowy czasu pieczenia obróć urządzenie. Pozwala to na równomierny wypiek ciasta.



UWAGA!

Istnieje ryzyko poparzenia. Podczas pracy urządzenie bardzo się nagrzewa. Upewnij się, że nie dotykasz rozgrzanych elementów podczas i po pracy urządzenia. W razie potrzeby użyj odpowiednich rękawic kuchennych.

Pod koniec pieczenia zwolnij blokadę i otwórz urządzenie. Sprawdź, czy ciasto jest dobrze upieczone. Jeśli nie, zamknij urządzenie i kontynuuj pieczenie przez kolejne kilka minut. Gdy ciasto będzie gotowe, wyjmij je z formy. Uważaj, aby przy tym nie uszkodzić powłoki formy do pieczenia. Zamknij urządzenie, aby nie utracić ciepła i otwórz ponownie, jeśli chcesz przyrządzić kolejną porcję. Po zakończeniu pieczenia odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia.

Czyszczenie i pielęgnacja

Zwolnij zatrzask i wyjmij formy do pieczenia. Obudowę możesz wyczyścić wilgotną szmatką. Formy do pieczenia można czyścić szmatką lub gąbką w ciepłej wodzie. Po umyciu osusz czystą, suchą szmatką. Podczas czyszczenia nie należy korzystać z silnych detergentów ani ze ściernych lub metalowych gąbek do czyszczenia. Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Przepisy

Gofry

Składniki: 110 g mąki, ¼ łyżeczki proszku do pieczenia, 100 g masła, 75 g cukru, sól, 2 jajka, 50 ml mleka.

Przygotowanie: Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do miski. Wymieszaj masło, cukier i sól. Dodaj jajka i wymieszaj ciasto aż stanie się gładkie. Następnie dodaj mąkę i proszek do pieczenia. Wszystko dokładnie wymieszaj i pozostaw na 10-15 minut przed pieczeniem.

Umieść odpowiednią formę w urządzeniu i posmaruj je odrobiną oleju. Wlej gotowe ciasto do formy. Po przygotowaniu gotowe gofry można posypać cynamonem i cukrem.

Pączki

Składniki: 170 g mąki, ½ opakowania proszku do pieczenia, 2 jajka, 85 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 170 ml mleka, 4 łyżki oleju, sól.

Przygotowanie: Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do miski. Ubij jajka z cukrem, cukrem waniliowym i solą aż się spienią. Następnie dodaj mąkę oraz proszek do pieczenia, mleko i olej. Wymieszaj całość aż ciasto stanie się gładkie.

Umieść odpowiednią formę w urządzeniu i posmaruj je odrobiną oleju. Wlej gotowe ciasto do formy. Po ok. 4 minutach pieczenia możesz wyjąć gotowe pączki i posypać cukrem pudrem lub udekorować polewą.

Cake pops

Składniki: 110 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 2 łyżki kakao, 2 jajka, 110 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, starta skórka z cytryny, 70 ml oleju, 50 ml wody.

Przygotowanie: Przesiej mąkę, kakao i proszek do pieczenia do miski. Ubij jajka i wymieszaj z cukrem, cukrem waniliowym i skórką z cytryny. Następnie dodaj mąkę, kakao, proszek do pieczenia, olej i wodę. Całość wymieszaj, aż ciasto będzie gładkie.

Umieść odpowiednią formę w urządzeniu i posmaruj je odrobiną oleju. Wlej gotowe ciasto do formy. Po ok. 7 minutach pieczenia wyjmij gotowe cake popsy i nabij je na patyczki. Możesz również posypać je cukrem pudrem lub zalać polewą.

Babeczki magdalenki

Składniki: 1 jajko, 1 żółtko, 50 g cukru, 50 g masła, 30 g mąki, 1 łyżka skrobi kukurydzianej, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, starta skórka z cytryny.

Przygotowanie: Rozpuść masło w rondlu na małym ogniu. Ubij jajko z cukrem i skórą z cytryny. Następnie dodaj mąkę, skrobię kukurydzianą i proszek do pieczenia. Aby przygotować czekoladowe magdalenki dodaj trochę proszku kakaowego. Wymieszaj całość aż ciasto będzie gładkie.

Umieść odpowiednią formę w urządzeniu i posmaruj je odrobiną oleju. Wlej gotowe ciasto do formy. Po ok. 8 minutach pieczenia możesz wyjąć gotowe magdalenki i posypać cukrem pudrem lub cynamonem.

Kubki wafłowe

Składniki: 1 jajko, 125 g mąki, 250 ml mleka, ½ łyżki cukru, 1 łyżka oleju, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, ½ łyżeczki soli.

Przygotowanie: Przesiej mąkę, cukier, sól i proszek do pieczenia do miski. Ubij jajko z mlekiem i olejem. Następnie połącz wszystkie składniki i wymieszaj ciasto, aż stanie się gładkie.

Umieść odpowiednią formę w urządzeniu i posmaruj je odrobiną oleju. Wlej gotowe ciasto do formy. Po ok. 4 minutach pieczenia możesz wyjąć gotowe kubki wafłowe i napelnić je czym chcesz.

Babeczki

Składniki: 4 jajka, 200 g masła, 200 g brązowego cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 200 g mąki, 1 szczypta soli.

Przygotowanie: Wymieszaj masło z cukrem, cukrem waniliowym i solą. Następnie dodaj jajka jedno po drugim. Potem powoli dodawaj mąkę i wymieszaj ciasto, aż stanie się gładkie.

Umieść odpowiednią formę w urządzeniu i posmaruj je odrobiną oleju. Wlej gotowe ciasto do formy. Po ok. 8 minutach pieczenia możesz wyjąć gotowe babeczki i posypać cukrem pudrem lub udekorować polewą.

Dane techniczne

Zasilanie	220-240 V AC, 50/60 Hz
Moc	700 W
Ilość wymiennych form	6
Pączki (6 sztuk)	ok. 5 cm Ø
Gofry (2 sztuki)	ok. 8 x 9,8 cm
Kubek wafłowy (2 sztuki)	ok. 7,3 cm Ø
Magdalenki (4 sztuki)	ok. 5 x 7,5 cm
Cake popsy (11 sztuk)	ok. 3,2 cm Ø
Babeczki (2 sztuki)	ok. 8 cm Ø
Czas nagrzewania	ok. 3 minuty
Blokada bezpieczeństwa pokrywy	Tak
Powłoka nieprzywierająca	Tak
Obudowa żaroodporna	Tak
Wymiary	29 x 10 x 12,5 cm
Waga	2,6 kg