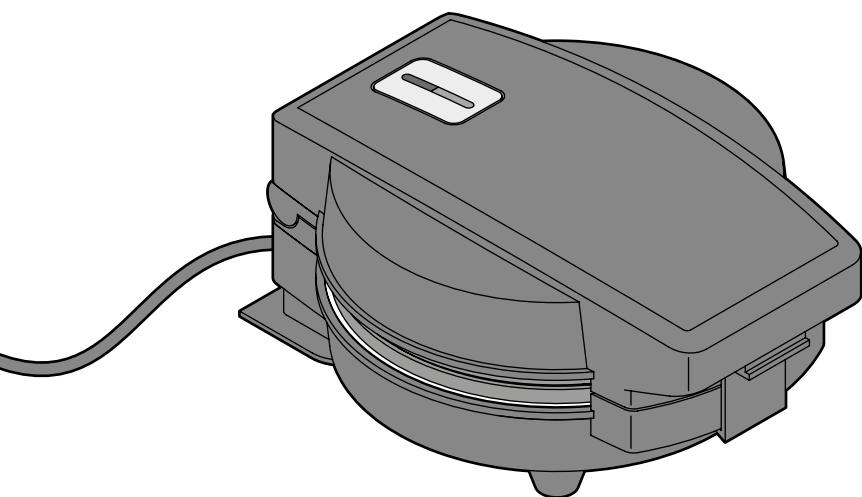


Cake pop, donut és kekszsütő



Kedves Vásárlónk!

Az új sütinyalóka (cakepop), donut és keksz (cookie) sütővel a legkülönfélébb finomságokat készítheti el pillanatok alatt.

A tapadásmentes bevonattal ellátott, könnyen cserélhető sütőlapok révén nagyon egyszerűen kivetheti a kész finomságokat.

Ha azonnal ki szeretné próbálni, az útmutatóban két receptet is talál.

Jó étvágyat kívánunk!

Tartalom

2 Megjegyzések az útmutatóhoz

3 Biztonsági előírások

5 Termékrajz (tartozékok)

6 Használat

6 Az első használat előtt

6 Sütőlapok cseréje

7 Sütés

9 Tippek és tanácsok

9 Alapreceptek

9 Sütinyalóka

10 Donut / keksz

10 Tisztítás

11 Üzemzavar / Hibaelhárítás

11 Műszaki adatok

12 Hulladékkezelés

Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági műszaki megoldásokkal rendelkezik. Ennek ellenére figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat, és az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni. Amennyiben megváltik a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Figyelmeztető szavak ebben az útmutatóban:

A **VIGYÁZAT** szó esetleges súlyos sérülés- vagy életveszélyre figyelmeztet.

A **FIGYELEM** szó esetleges könnyebb sérülésekre figyelmeztet.

A **TUDNIVALÓ** szó esetleges anyagi károkra figyelmeztet.

Az útmutatóban szereplő jelek:



Ez a jel sérülésveszélyre figyelmeztet.



Ez a jel az elektromos áram használatából adódó sérülésveszélyre figyelmeztet.



A kiegészítő információkat így jelöljük.



Rendeltetés

- A készüléket sütinyalókák (cake pop), fánkoc (donut) és kekszek (cookie) sütésére tervezték.
- A készülék magánháztartásokban való használatra és háztartási mennyiségek feldolgozására alkalmas. Üzleti célokra vagy háztartásokhoz hasonló környezetben, mint pl. üzletek, irodák és hasonló dolgozói konyháiban, mezőgazdasági telepeken, szállodák, motelek stb. vendégei általi, vagy reggeliztetős panziókban való használatra nem alkalmas.
- A termék száraz, belső helyiségekben használható.

Veszély gyermekek és készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

- A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek és olyan személyek, akiknek fizikai, szellemi vagy érzékeléssel kapcsolatos képességeik korlátozottak, illetve akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy megfelelő ismeretekkel, csak felügyelet mellett, vagy csak akkor használhatják, ha annak biztonságos használatáról útmutatást kaptak, és az abból eredendő lehetséges veszélyeket megértették.
A termék tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik, kivéve ha 8 évesnél idősebbek és a folyamat közben felügyelik őket.
- A készüléket és a hálózati vezetéket tartsa távol 8 év alatti gyermekektől a készülék bekapcsolásától egészen a teljes kihűléséig.
- A készüléket és a hálózati vezetéket olyan helyen tárolja, ahol 8 éves kor alatti gyermekek nem férnek hozzá.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!

Veszély elektromos áram következtében

- A készülék nem érintkezhet vízzel vagy egyéb folyadékkal, mivel ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn. A készüléket ne érintse meg nedves kézzel, és ne üzemeltesse a szabadban vagy magas páratartalmú helyiségekben.
A sütőlapok csak akkor érintkezhetnek vízzel a tisztítás során, ha azokat előzőleg kivette a készülékből.
A készüléket csak teljesen száraz sütőfelülettel működtesse.
- Amennyiben a készülék nedves vagy vizes lett, húzza ki azonnal a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból. Ne nyúljon vízbe vagy nedves helyekre, amíg a hálózati csatlakozó be van dugva a csatlakozóaljzatba.
- Ne használja a készüléket, ha a készüléken, a hálózati csatlakozón vagy a vezetéken sérülést észlel, illetve ha a készülék leesett.
- Csak az eredeti tartozékokat használja.
- A készüléket csak megfelelően behelyezett sütőlapokkal működtesse.
- Csak olyan szakszerűen beszerelt, védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amelynek a hálózati feszültsége megegyezik a készülék műszaki adataival.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóaljzat könnyen elérhető helyen legyen, hogy szükség esetén gyorsan ki lehessen húzni a hálózati csatlakozót.
- Amennyiben szükség van hosszabbító kábel használatára, az meg kell, hogy feleljen a „Műszaki adatok” fejezetben megadott adatoknak. Hosszabbító kábel vásárlása esetén kérjen segítséget a szakkereskedésben.
- Soha ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.

- Húzza ki a hálózati adaptert a csatlakozóaljzatból, ha használat közben üzemzavar lép fel, a használat után, vihar esetén, és mielőtt megtisztítja a terméket. Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati vezetékét.
- A használatához teljesen tekerje le a hálózati vezetékét, és várjon a készülék teljes lehűléséig, mielőtt újra feltekerí a hálózati vezetékét.
- A hálózati vezetékét nem szabad megtörni vagy összenyomni. A hálózati vezetékét tartsa távol forró felületektől és éles peremektől.
- Semmilyen változtatást ne hajtson végre a terméken. A hálózati vezetékét is csak szakember cserélheti ki. A terméken vagy a hálózati vezetéken szükséges javításokat bízza szakaszszervizre.
- Ha a készülék hálózati vezetéke megsérül, akkor azt a veszélyhelyzetek megelőzése érdekében a gyártónak, a gyártó ügyfélszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.

Veszély - tűz / égési és forrázási sérülések

- A készüléket időzítő kapcsolóval vagy elkülönített távirányítású rendszerrel használni tilos.
- A készülék használat közben felforrósodik. Ügyeljen arra, hogy használat közben senki ne érjen a készülék forró részeihez. A készüléket csak a fogantyúnál fogva nyissa fel és zárja le, és szükség esetén használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt kicseréli a sütőlapokat, megtisztítja, elszállítja vagy elrakja a készüléket.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak közelébe, közvetlenül a fal mellé vagy a sarokba. A készüléket ne takarja le. Ügyeljen arra, hogy a letekert hálózati vezeték a készüléktől távol helyezkedjen el, és ne érjen hozzá a készülék forró részeihez.

- Ne töltsön a készülékbe túl sok vagy túl folyékony tésztát, mivel ellenkező esetben a sütőlapok közül több gőz távozhat, és a tészta is kifolyhat.
- A sütés során forró gőz száll fel a sütőlapok közül.
Ne nyúljon bele – forrázási sérülések veszélye!

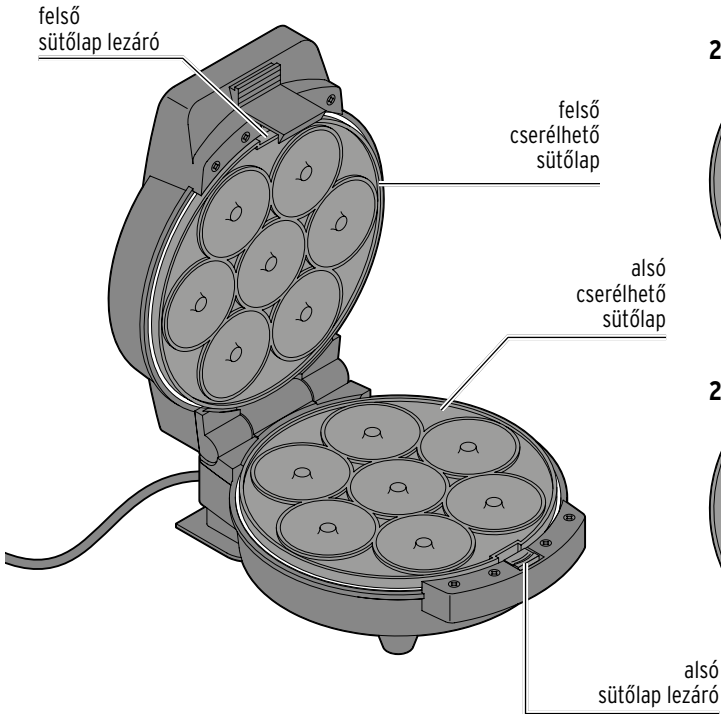
Figyelem - más okból eredő sérülésveszély

- Úgy helyezze el a hálózati vezetékét, hogy senki se botor hasson meg vagy akad hasson fenn benne, és ne rántassa le a készüléket.

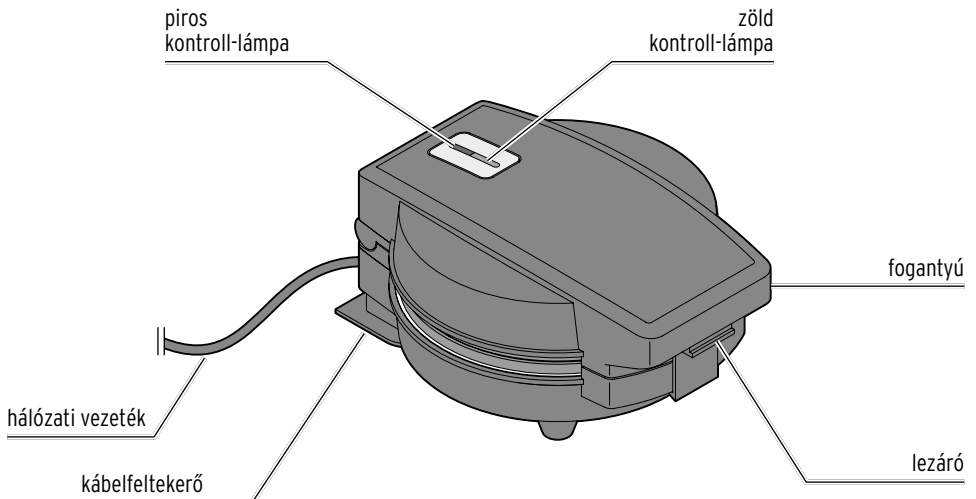
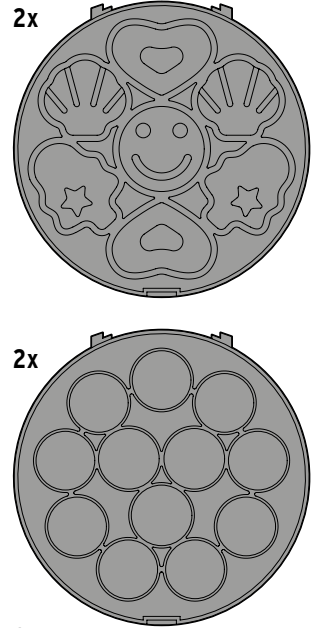
Anyagi károk

- A készüléket állítsa egy egyenes, hőálló és a kifröccsenő zsiradékra nem érzékeny felületre, mivel a zsiradék kifröccsenése a működés elkerülhetetlen velejárója. Tartson kellő távolságot különféle hőforrásoktól, pl. tűzhelylapoktól vagy sütőktől.
- A sütemény forró! Ezért a sütemények kivételéhez mindig hőálló fa vagy műanyag evőeszközt használjon, hogy a sütőlapok tapadásgátló bevonata ne sérüljön meg.
- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószer, illetve sütőtisztítót vagy kemény sörtéjű kefést stb. A tapadásgátló bevonat károsodhat.
- Nem teljesen kizárt, hogy egyes lakkok, műanyagok vagy bútorápoló szerek a készülék csúszadásgátló talpait felpuhítják vagy károsítják. Szükség esetén helyezzen a készülék alá csúszámentes, hőálló alátétet, így elkerülhető, hogy kellemetlen nyomok maradjanak a bútoron.

Termékrajz (tartozékok)



Cserélhető sütőlapok



Használat

Az első használat előtt



VIGYÁZAT - tűzveszély

- Ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak közelébe, közvetlenül a fal mellé vagy a sarokba.



VIGYÁZAT - égési/forrázási sérülések

- Ügyeljen arra, hogy használat közben és a lehűlés ideje alatt senki ne érjen a készülék forró részeihez.
- A készülék nyitásához és zárásához használjon edényfogó kesztyűt vagy hasonlót.

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és azonnal gondoskodjon a hulladék eltávolításáról, hogy ne kerüljön gyermekek kezébe.

2. Állítsa a készüléket egy egyenes, hő- és fröccsenésálló felületre.

Az esetleg a gyártás során keletkezett maradványok eltávolításához a következőképpen járjon el:

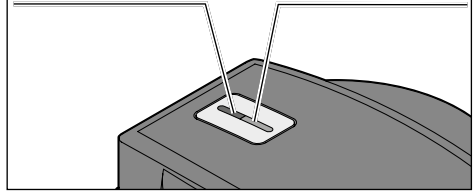
3. Vegye ki a sütőlapokat a „Sütőlapok cseréje” című részben leírtak szerint, és tisztítsa meg őket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint. Végül hagyja teljesen megszáradni őket.

4. Helyezze vissza a kívánt sütőlapokat a „Sütőlapok cseréje” fejezetben leírtak szerint, hajtsa le a készüléket, és nyomja le a lezárót.

5. Teljesen tekerje le a hálózati vezetékét, és csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzathoz.

piros kontroll-lámpa

zöld kontroll-lámpa



Mindkét kontroll-lámpa felgyullad.

A **piros** kontroll-lámpa mutatja, hogy a készülék be van kapcsolva.

Ha a **zöld** kontroll-lámpa világít, a készülék melegszik vagy utánfűt. Ha kialszik, a készülék elérte a sütési hőmérsékletet.



Az első használat során enyhe szagképződés fordulhat elő, ami nem jelenti a készülék hibás működését. Szellőztesse ki jól a helyiséget.

6. Kb. 10 perc elteltével húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, nyissa fel a készüléket, és hagyja lehűlni.

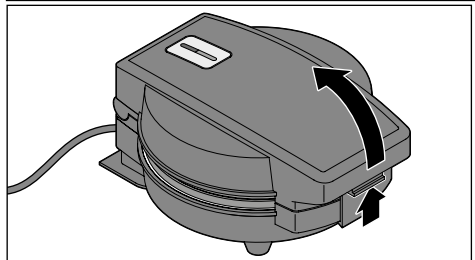
7. A lehűlt sütőlapokat alaposan törölje le egy törölruhával.

Sütőlapok cseréje

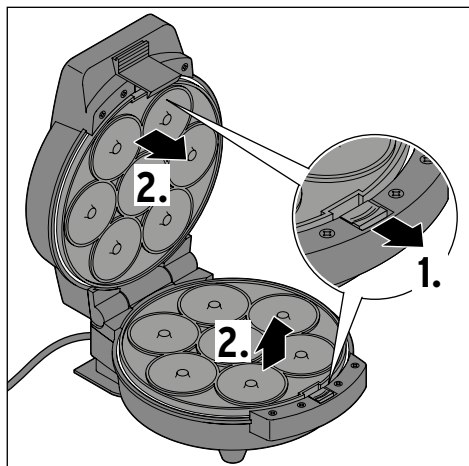


VIGYÁZAT - égési/forrázási sérülések

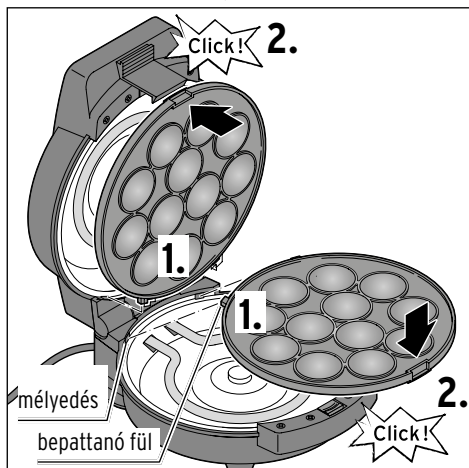
A sütőlapok cseréje előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni.



1. Húzza fel a lezárót, és nyissa fel a sütőlapokat.



2. Húzza a felső és az alsó sütőlap lezárót a nyíl irányába (1.), és vegye ki a sütőlapokat (2.).



3. Helyezze be a kívánt sütőlapokat úgy, hogy a sütőlapok bepattanó füleit a burkolaton található mélyedésekbe helyezi (1.), és a sütőlapokat benyomja (2.).

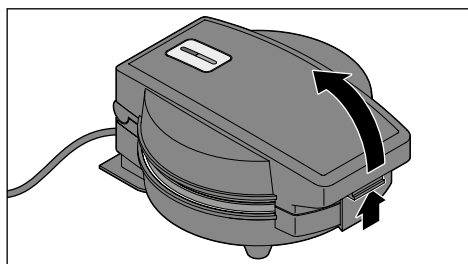
Hallhatóan és érezhetően be kell kattanniuk.

Sütés

Használat előtt vegye figyelembe „Az első használat előtt” című fejezetben leírt összes biztonsági előírást is.

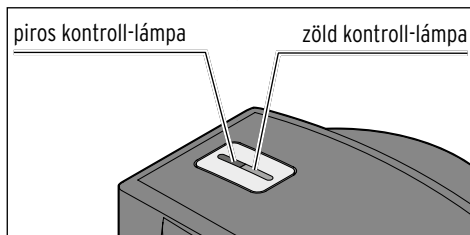


- Ez a készülék a felhevített sütőlapok között egyszerre sūti a tészta mindkét oldalát.
- A készülék nem rendelkezik hőmérséklet-szabályzóval. Amint csatlakoztatta a hálózati csatlakozót, a készülék melegszik.
- Mivel a hőmérsékletet nem lehet szabályozni, a tészta barnulása és sūtési ideje leginkább a sūtés időtartamától függ, és attól, hogy a sūtés során milyen gyakran nyitja fel a sūtőt.
- Mivel a betöltés során a tészta először az alsó sūtőlappal érintkezik, a felső sūtőlappal pedig csak annak lecsukása után, ezért a sūtemény alja gyorsabban barnul, mint a teteje. Ezért a sūteményeket emelje meg, amikor a barnulás mértékét ellenőrzi.



1. Húzza fel a lezárót, és nyissa fel a készüléket.
2. Szükség esetén helyezze be a kívánt sūtőlapokat.
3. A sūtőlapokat ecset segítségével kenje ki egy kevés margarinnal vagy étolajjal (a tészta állagától függően ez nem feltétlenül szükséges).

4. Hajtsa le a készüléket. Teljesen tekerje le a hálózati vezetékét, és csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy védőérintkezőkkel ellátott csatlakozóaljzathoz.



Mindkét kontroll-lámpa felgyullad.

A **piros** kontroll-lámpa mutatja, hogy a készülék be van kapcsolva.

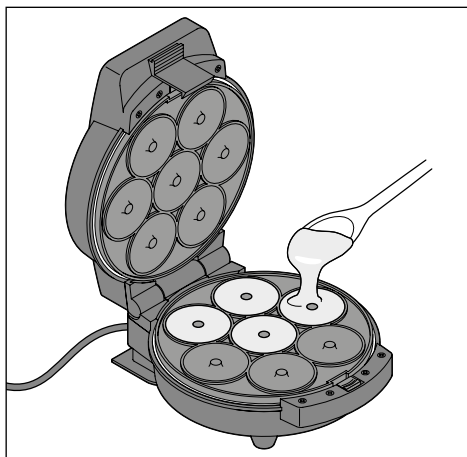
Ha a **zöld** kontroll-lámpa világít, a készülék melegszik vagy utánfűt. Ha kialszik, a készülék elérte a sütési hőmérsékletet.



VIGYÁZAT - forrázási/égési sérülések

- A sütés során gőz száll fel a sütőlapok közül.
- Ne töltsön a formákba túl sok vagy túl folyékony tésztát.

5. Húzza fel a lezárót, és nyissa fel a készüléket.



6. Gyorsan töltsön annyi tésztát mindegyik kis mélyedésbe, hogy éppen a mélyedések peremei alá érjen.



- Kísérletezzen egy kicsit a tészta mennyiségével formánként. Ha túl sok tészta van a formákban, a sütemény esetleg nem sül át.
- Ha a mélyedésekben nincs elég tészta, akkor a sütés során a tészta nem éri el a felső sütőlapot, és a sütemény teteje nem fog megbarnulni.

7. Hajtsa le a készüléket, és nyomja le a lezárót.



Sütés közben a zöld kontroll-lámpa kikapcsol, majd ismét bekapcsol. Ez nem jelent működési hibát, hanem jelzi, hogy a készülék ismét fűt.

8. Kb. 4 1/2-6 perc után (a behelyezett sütőlap-tól függően) óvatosan nyissa fel a készüléket, hogy ellenőrizze a sülést.

Ha a sütemények még nem sülték meg, illetve nem elég barnák, hagyja még sülni őket egy pillanatig. Vegye figyelembe a „Tipppek és tanácsok” fejezetet is. A sütőlapok széléiről fa- vagy műanyag evőeszközzel távolítsa el a felesleges sült tésztamaradékokat.

9. Vegye ki a süteményeket, amint kellőképp megbarnultak. Ehhez csak fából vagy műanyagból készült eszközt használjon, nehogy megrongálódjon a bevonat. Vágja le a túlcsorduló, megsült tésztamardékokat a süteményekről, és dobja ki őket.

Közvetlenül ezután újra megtöltheti a formákat tésztával a további sütéshez. Ha nem akarja folytatni a sütést:

10. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
11. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
12. Tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás” című részt).

Tippek és tanácsok

- A készülék kb. 10 perccel az áramhálózathoz való csatlakoztatást követően eléri a megfelelő hőfokot. Közvetlenül a felmelegedés után, a behelyezett sütőlaptól függően kb. 4 1/2-6 percig tart, amíg a sütemények teljesen átsülnek.

- Több sütési folyamat után a süteményeket kb. 3-5 perc elteltével lehet kivenni.
- Ha túl világosak vagy túl sötétek lettek a sütemények, akkor a következő sütésnél hosszabb vagy rövidebb ideig süssse a tésztát. Ez akkor is érvényes, ha nem sült át megfelelően a tészta.
- Néhány sütés után megtalálja a megfelelő barnasági fokot. Ez persze függ a tészta összetételétől és sűrűségétől. Például minél több cukrot tartalmaz a tészta, annál barnábbak lesznek a sütemények. Ha a tészta viszonylag folyékony, esetleg nem éri el a felső sütőlapot, és a teteje nem lesz olyan sötét, mint az alja.
- Ha nehezen lehet kivenni a süteményeket a mélyedésekből, akkor a következő adag sütésénél (jobban) kenje ki a mélyedéseket.

Alapreceptek

Sütinyalóka

Hozzávalók

150 g	vaj
150 g	cukor
1 csomag	vaníliás cukor
2	tojás
1 csipet	só
300 g	liszt
2 púpozott teáskanál	sütőpor
250 ml	tej

Elkészítés

1. Keverje habosra a vaját, a cukrot, a vaníliás cukrot és a tojásokat.
2. Keverje hozzá a lisztet, a sót, a sütőport és a tejet.
3. Süssse meg a sütinyalókákat, és vegye ki a süteményeket, amint kellőképp megbarnultak. Ehhez használjon pálcákat (nem tartozék). Ezeket ne szűrje túl mélyen a süteménybe, különben átszúrja őket.
4. A kihűléshez állítsa a sütinyalókákat pl. egy vagy több edénybe.

Donut / keksz

Hozzávalók

250 g	liszt
125 g	cukor
1/4 liter	tej
1 csomag	vaníliás cukor
3	tojás
50 ml	étolaj
1 csomag	sütőpor
1 csipet	só

Elkészítés

1. Tegye keverőtálba a lisztet, a sütőport, a cukrot, a vaníliás cukrot és a sót.
2. Készítsen egy mélyedést a hozzávalók közepébe, és tegye bele a tejet, a tojásokat és az olajat.
3. Kézi mixerrel alaposan dolgozza el a hozzávalókat, hogy sima tésztát kapjon.



Az ide vonatkozó szakirodalomban és az interneten számos további finom receptet és dekorációs ötleteket talál.

Tisztítás



VIGYÁZAT - életveszély áramütés következtében

A készülék nem érintkezhet vízzel vagy egyéb folyadékkal.

A sütőlapok csak akkor érintkezhetnek vízzel a tisztítás során, ha azokat előzőleg kivette a készülékből.

TUDNIVALÓ - anyagi károk

A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból, és hagyja a készüléket teljesen lehűlni.
2. A sütési maradékokat egy puha kendővel távolítsa el a sütőlapokról. Ez akkor a legkönnyebb, ha a maradékok már megszáradtak.
3. Távolítsa el a sütőlapokat a „Sütőlapok cseréje” című fejezetben leírtak szerint.
4. Tisztítsa meg a sütőlapokat meleg vízben egy kevés kémilő mosogatószerrel, öblítse le tiszta vízzel, és hagyja teljesen megszáradni őket.
A sütőlapok mosogatógépben is tisztíthatók.
5. Törölje le a burkolatot egy enyhén nedves kendővel.
6. Szükség esetén egy száraz kendővel is törölje le.
7. A vezeték helytakarékos tárolásához használja a készülék alján lévő kábelfeltekerőt.

Üzemzavar / Hibaelhárítás

A készülék nem működik.	• Be van dugva a hálózati csatlakozó a csatlakozóaljzatba?
A sütemények túl világos színűek.	• Hagyja őket valamivel tovább sülni. • Túl folyékony a tészta? • Túl sok/kevés tésztát töltött bele? • Követte a receptet?
A sütemények túl sötétek.	• Süsse egy kicsivel rövidebb ideig a süteményeket.
A sütemények beragadnak a mélyedésekbe.	• (Egy kicsivel több) zsiradékkal kenje ki a mélyedéseket.
A sütés közben különösen sok gőz távozik.	• Túl folyékony a tészta? • Túl sok tésztát töltött bele?

Műszaki adatok

Modell:	CM 205
Cikkszám:	710 030
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Érintésvédelmi osztály:	I ⊕
Teljesítmény:	600 W
Környezeti hőmérséklet:	+10 és +40 °C között
Gyártó:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany (Németország) info@jaxmotech.de

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.



Hulladékkezelés

A termék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az anyagok újrahasznosítása csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok eltávolításához használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott **készülékek** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba!

Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválasztva ártalmatlanítsa. Az elektromos készülékek veszélyes anyagokat tartalmaznak, amelyek nem megfelelő tárolás és ártalmatlanítás esetén károsak lehetnek a környezetre és az egészségre. Régi készülékeket díjmentesen átvevő gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.

Modell:

CM 205

Gyártó:

Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany (Németország)