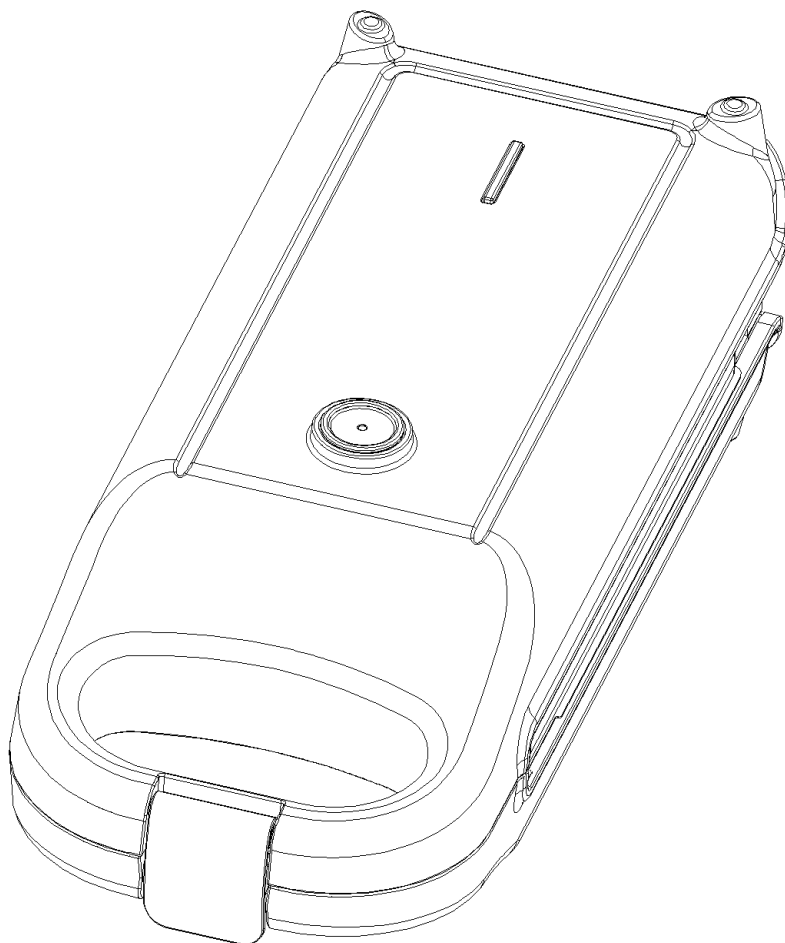


NÁVOD K OBSLUZE

Maxxo Party Queen



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

•PŘEČTĚTE SI VŠECHNY POKYNY

Před použitím si vždy pečlivě přečtete návod k použití!

- Používejte pouze na elektrické síti AC 220-240 V, 50 Hz. Výrobek je určen pouze pro domácnosti.
- Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje. K manipulaci s přístrojem používejte rukojeť.
- Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku ani jednotku do vody nebo jiné tekutiny.
- Přístroj není hračka. Výrobek nesmí používat děti hrozí nebezpečí úrazu.
- Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním zařízení nechte vychladnout.
- Neprovozujte spotřebič s poškozeným, nefunkčním nebo jakýmkoliv způsobem poškozeným přírodním kabelem. Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, nikdy se nepokoušejte přístroj opravit. Zašlete jej do autorizovaného servisu na kontrolu a opravu. Nesprávný servisní zásah může představovat riziko úrazu elektrickým proudem. Opravy smí provádět pouze autorizovaný servis dovozce, v opačném případě hrozí nebezpečí úrazu a ztráta záruky!
- Nedoporučuje se použití jiného příslušenství než dodávaného výrobcem/dovozcem. Hrozí možnost požáru, úraz elektrickým proudem nebo riziko zranění osob.
- Nepoužívejte venku nebo pro komerční účely.
- Nenechávejte napájecí šňůru viset přes hranu stolu nebo na horkých površích.
- Nepokládejte na horký plynový nebo elektrický hořák nebo vyhřívanou troubu ani do jejich blízkosti.
- Po ukončení používání jednotku odpojte z elektrické sítě.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému použití.
- Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba dbát mimořádné opatrnosti.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče velmi vysoká.
- Spotřebiče nejsou určeny k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- Pozor, povrch přístroje může být horký!

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit autorizovaný servis dovozce, nebo jeho servisní zástupce, aby se předešlo nebezpečí.

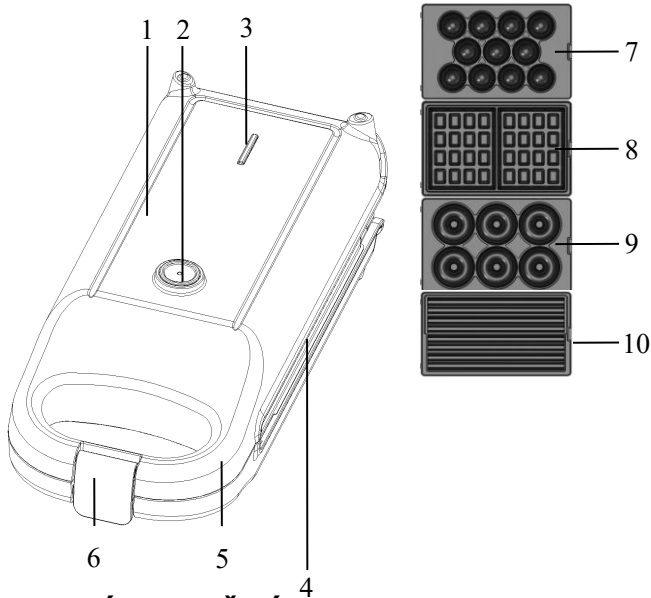
VAROVÁNÍ: PRO SNÍŽENÍ RIZIKA POŽÁRU NEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM BY OPRAVY MĚL PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ SERVIS DOVOZCE. V OPAČNÉM PŘÍPADĚ HROZÍ RIZIKO ÚRAZU A ZTRÁTA ZÁRUKY NEODBORNÝM ZÁSAHEM DO PŘÍSTORJE.

**USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY K POUŽITÍ
POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ**

UZEMNĚNÁ ZÁSTRČKA

Pro snížení rizika úrazu elektrickým proudem má tento spotřebič uzemněnou zástrčku. Pokud zástrčka zcela nezapadá do elektrické zásuvky, kontaktujte autorizovaný servis. Zástrčku žádným způsobem neupravujte ani nepoužívejte adapter!

POPIS VÝROBKU



1. Horní kryt
2. Protiskluzová podložka
3. Provozní LED inikátor (červený)
4. Nepřilnavá deska- základna
5. Rukojeť
6. Zavírací klip na rukojeti
7. Forma na dortové kuličky
8. Forma na vafle
9. Forma na donutty
10. Forma na churros

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Pečlivě si přečtete všechny pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.
- Odstraňte všechny obaly z přístroje.
- Vyčistěte varné desky otřením houbičkou měkkou stranou nebo hadříku navlhčeného v teplé vodě.

NEPONOŘUJTE PŘÍSTROJ DO VODY ANI NEUMÝVEJTE POD TEKOUCÍ VODOU!

- Osušte suchým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Pro dosažení nejlepších výsledků lehce potřete varné desky trochou oleje na vaření nebo spreje na vaření.

Upozornění: Při prvním zahřátí, může z přístroje vycházet mírný kouř nebo zápach. Jedná se o normální jev u mnoha topných zařízení. Tento jev nemá vliv na bezpečnost vašeho spotřebiče.

JAK POUŽÍVAT

- Vyberte desky, které chcete použít, a ujistěte se, že jsou správně nainstalovány (zacvaknuty).
- Zavřete přístroj a zapojte jej do elektrické zásuvky. Provozní LED inikátor se rozsvítí červeně, což znamená, že přístroj se začal předehřívat.
- Přibližně 3~5minut se bude přístroj nahřívat k dosažení provozní teploty pečení. Jakmile bude přístroj nahřátý na provozní teplotu LED kontrolka zhasne.
- Otevřete přístroj, vložte požadované suroviny na nainstalovanou spodní plotnu.
- Zavřete výrobek. Červená LED kontrolka se znovu rozsvítí.
- Vařte asi 3 až 6 minut, nebo do zlatohnědé barvy, přičemž dobu upravte podle své vlastní chuti, nebo požadované barvy pokrmu.

- Jakmile jsou pokrmy upečené, použijte rukojeť k otevření víka. Odstraňte potraviny pomocí plastové stěrky. Nikdy nepoužívejte kovové kleště, nůž, nebo jiné kovové předměty, jelikož by mohly poškodit nepřilnavou vrstvu varných desek.
- Jakmile dokončíte pečení, odpojte zástrčku ze zásuvky a nechte Maxxo Party Queen otevřený, aby vychladl.

Vyjmutí varných desek

- Před vyjmutím varných desek vždy odpojte přístroj od el. sítě a nechte jej vychladnout!
- Otevřete přístroj a pomocí tlačítka pro uvolnění desky na přední straně výrobku. Posuňte tlačítko dozadu a deska mírně povyskočí ze základny. Uchopte desku oběma rukama, vysuňte ji zespod kovových držáků a zvedněte ji. Stisknutím tlačítka pro uvolnění druhé varné desky vyjmete druhou varnou desku stejným způsobem.

180° rotační systém

- Po vložení jídla určeného k pečení zapněte přední zavírací klip, uchopte rukojeť a otočte přístroj o 180 ° tak, aby se jídlo mohlo ohřívat rovnoměrněji. Po dopečení, otočte stroj zpět a otevřete klip rukojetí, následně vyjměte pokrm.



Základní recepty

Základní recepty pro lahodné pokrmy, které můžete připravit pomocí Maxxo Party Queen.

Vanilkové Cake Pops (dortové kuličky – lízátko):

Ingredience:

- 1 hrnek polohrubé mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1/4 lžičky soli
- 1/2 šálku zmekčeného másla
- 1/2 šálku krystalového cukru
- 1 velké vejce
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1/2 šálku mléka
- Tyčinky ,špejle
- Čokoládové lupínky nebo čokoláda na vaření

Pokyny:

1. Předehejte přístroj podle pokynů výrobce.
2. Ve střední míse smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl.
3. Ve velké míse ušlehejte máslo společně s cukrem, dokud hmota nebude světlá a nadýchaná.
4. Vmíchejte vejce a vanilkový extrakt, míchejte do doby než se spojí.
5. Postupně vmíchejte moučnou směs, střídavě s mlékem, výsledné těsto musí být zcela hladké.
6. Nalijte těsto do pop cake makeru a zavřete víko.
7. Pečte 3–5 minut, nebo dokud koláče lehce nezhnědnou a nepropečou se.
8. Vyjměte z výrobníku pop cake a vložte do upečeného těsta tyčinky na lízátko.
9. Rozpusťte v horké vodní lázni čokoládu na vaření nebo čokoládové lupínky.
10. Dortové kuličky namáčejte do rozpuštěné čokolády.
11. Vložte hotové dortové kuličky do stojánku a nechte vychladnout.

Red Velvet Cake Pops (dortové kuličky – lízátka):

Ingredience:

- 1 1/2 šálku polohrubé mouky
- 1 polévková lžíce neslazeného kakaového prášku
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1/4 lžičky jedlé sody
- 1/4 lžičky soli
- 1/4 šálku změkčeného másla
- 3/4 šálku krystalového cukru
- 1 velké vejce
- 1 polévková lžíce červeného potravinářského barviva
- 1/2 šálku podmáslí
- 1 lžička vanilkového extraktu
- Tyčinky ,špejle
- Poleva ze smetanového sýra na polevu

Pokyny:

1. Předehřejte přístroj podle pokynů výrobce.
2. Ve střední míse smíchejte mouku, kakaový prášek, prášek do pečiva, jedlou sodu a sůl.
3. Ve velké míse ušlehejte máslo společně s cukrem, dokud hmota nebude světlá a nadýchaná.
4. Zašlehejte vejce a červené potravinářské barvivo, dokud se nespojí.
5. Postupně vmíchejte sypkou směs, střídavě s podmáslím, dokud těsto není zcela hladké.
6. Vmíchejte vanilkový extrakt.
7. Nalijte těsto do přístroje a zavřete víko.
8. Pečte 3–5 minut, nebo dokud koláče lehce nezhnědnou a nepropečou se.
9. Vyjměte z výrobníku dortové kuličky a vložte do hotového těsta tyčinky na lízátka.
10. Polevu ze smetanového sýra rozetřete na koláče, dokud nebudou zcela pokrytý.
11. Vložte hotové Red Velvet dortové kuličky do stojánku a nechte vychladnout.

Citronovo - makové koláčky:

Ingredience:

- 1 1/2 šálku polohrubé mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1/4 lžičky jedlé sody
- 1/4 lžičky soli
- 1/2 šálku změkčeného másla
- 3/4 šálku krystalového cukru
- 2 velká vejce
- 2 lžíce citronové šťávy
- 1 lžíce citronové kůry
- 1 lžíce máku
- 1/2 šálku mléka
- tyčinky , špejle
- Poleva z práškového cukru na potažení

Pokyny:

1. Předehřejte přístroj podle pokynů výrobce.
2. Ve střední míse smíchejte mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu a sůl.
3. Ve velké míse ušlehejte máslo společně s cukrem, dokud hmota nebude světlá a nadýchaná.
4. Zašlehejte vejce, citronovou šťávu, citronovou kůru a mák, dokud se důkladně nespojí.
5. Postupně vmíchejte sypkou směs, střídavě s mlékem, dokud těsto není zcela hladké.
6. Nalijte těsto do přístroje a zavřete víko.
7. Pečte 3–5 minut, nebo dokud koláče lehce nezžhnědnou a nepropečou se.
8. Vyjměte z výrobníku citronovo – makové koláčky a vložte do hotového těsta tyčinky na lízátka.
9. Pro vytvoření polevy smíchejte moučkový cukr a vodu.
10. Koláčky namáčejte do polevy z moučkového cukru, dokud nejsou celé pokryty polevou
11. Vložte koláčky do stojánku a nechte vychladnout.

Vafle na belgický způsob

Ingredience:

- 2 šálky polohrubé mouky
- 1/2 šálku krystalového cukru
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1/2 lžičky soli
- 1 3/4 šálku mléka
- 2 velká vejce
- 1/2 šálku ochlazeného rozpuštěného másla
- 1 lžička vanilkového extraktu

Instrukce:

1. Předehejte si přístroj podle pokynů výrobce.
2. Ve velké míse prošlehejte mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl.
3. V samostatné misce šlehejte dohromady mléko, vejce, rozpuštěné máslo a vanilkový extrakt, dokud se dobře nespojí.
4. Mokré ingredience nalijte do sypkých a míchejte, dokud se nespojí (menší hrudky jsou v pořádku).
5. Těsto naberte na rozehřátý vaflovač (pomocí naběračky nebo odměrky) a pečte, dokud nejsou vafle zvenku zlatavě hnědé a křupavé.
6. Vafle ihned podávejte s oblíbenými polevami (jako je šlehačka, čerstvé jahody a moučkový cukr).

Donuty

Ingredience:

- 1 šálek polohrubé mouky
- 2 lžičky cukru krystal
- 1-2ks bílého smetanového jogurtu
- 1 vanilkový cukr
- 1 prášek do pečiva
- 1 vejce
- 2 lžíce oleje
- 1/2 šálku mléka

Instrukce:

1. Do velké mísy přidáme mouku a promícháme s práškem do pečiva
2. Přidáme cukr, bílý jogurt, vanilkový cukr, vejce, olej a mléko. Smícháme dohromady, těsto bude mít hustou konzistenci.
3. Zapneme přístroj a necháme ho nahřát.
4. Těsto plníme lžičkou nebo sáčkem do požadované formxn a donuty. Nejdříve vyzkoušíme 1-2 kousky, protože těsto v přístroji hodně nakyne.
5. Poté pečeme v přibližně 2-3 minuty z každé strany nebo dokud donuty nezhnědnou a nepropečou se.
6. Hotové teplé donuty můžeme posypat cukrem, skořicí, nebo namočit do čokoládové polevy.

Churros

Ingredience:

- 1 šálek vody
- 1/2 šálku másla
- 1 polévková lžíce krystalového cukru
- 1/4 lžičky soli
- 1 hrnek polohrubé mouky
- 3 velká vejce
- 1/2 lžičky vanilkového extraktu
- Olej ve spreji na vaření

Pro obalení:

- 1/2 šálku krystalového cukru
- 1 lžička mleté skořice

Instrukce:

1. Ve středním hrnci smíchejte vodu, máslo, cukr a sůl. Zahřívejte na středně vysoké teplotě, dokud se máslo nerozpustí a směs se rozvaří.
2. Následně přidejte mouku a vařečkou intenzivně míchejte, dokud se těsto nespojí a neodlepí se od stěn hrnce.
3. Hrncem stáhněte z plotny a těsto nechte pár minut vychladnout.
4. Po jednom přidejte vejce a po každém přidání intenzivně míchejte, dokud těsto není hladké a lesklé.
5. Vmíchejte vanilkový extrakt.
6. Předehřejte svůj přístroj podle pokynů výrobce.
7. Postříkejte přístroj - pláty olejem ve spreji na vaření, nebo potřete klasickým olejem.
8. Těsto naberte do sáčku s hvězdicovou špičkou.
9. Těsto nalijte do příslušné misky přístroje a vařte, dokud nejsou churros zlatavě hnědé a křupavé.
10. V mělké misce smíchejte cukr a skořici.
11. Zatímco jsou churros ještě teplé, obalte je ve směsi skořicového cukru.
12. Churros ihned podávejte.

TIPY NA POLEVU na dortové kuličky

1. Sypání: Přidejte několik barevných posypů do dortů pro lepší chuť. Můžete použít duhové posypy, čokoládové posypy nebo jakýkoli jiný typ posypů, které máte rádi.
2. Drcené sušenky: Rozdrťte své oblíbené sušenky a posypte. Můžete použít například Oreo sušenky, grahamové sušenky a jiné dle vlastní chutě.
3. Nasekané ořechy: Jemně nasekejte ořechy, jako jsou mandle, arašídý nebo pekanové ořechy, a obalte dortíky v kouscích ořechů.
4. Strouhaný kokos: Posypte či vyválejte své dortíky v strouhaném kokosu pro tropický šmrnc.
5. Kousky cukroví: Rozdrťte své oblíbené bonbóny, jako jsou M&Ms, Reese's Pieces nebo Butterfinger tyčinky a jiné a posypte je kousky dortů.
6. Čokoládové pokapání: Rozpusťte pár čokoládových lupínků nebo čokoládu na vaření a pokapejte rozpuštěnou čokoládou váš dortík pro jednoduchý, ale elegantní dotek sladkosti.
7. Karamelová poleva: Pokapejte trochou karamelového toppingu na dortík.
8. Kousky ovoce: Nakrájejte vaše oblíbené čerstvé ovoce, jako jsou jahody, kiwi nebo ananas, a položte kousky ovoce na každý dortík
9. Jedlé třpytky: Nasypte trochu jedlých třpytek na dortíky pro zvýraznění chutě.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE O VÝROBEK

- Před čištěním vždy odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout! Přístroj se snadněji čistí, když je mírně zahřátý. Kvůli čištění není potřeba výrobek rozebírat. Nikdy neponořujte do vody ani jej nekládejte do myčky nádobí.
- Varné desky lze mýt samostatně ve vodě nebo v myčce nádobí.
- Varné desky otřete houbičkou na nádobí – měkkou stranou, abyste odstranili zbytky jídla. V případě připečených zbytků jídla přidejte trochu teplé vody smíchané se neabrazivním saponátem, poté očistěte neabrazivní plastovou drátěnkou (*nesmí poškrábat povrch varných desek*) nebo položte na přístroj vlhký kuchyňský papír, aby se zbytky jídla navlhčily.
- Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, či ostré předměty jako jsou kovové drátěnky apod., které by mohly poničit nebo poškodit nepřilnavou vrstvu varných desek.
- K vyjímání potravin nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, mohlo by poškodit nepřilnavý povrch.
- Vnější povrch výrobku otírejte pouze vlhkým hadříkem. Vnitřní povrch nečistěte žádným abrazivním drátěným hadříkem nebo ocelovou drátěnkou, protože můžete poškodit povrch výrobku. Neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Přístroj nekládejte do myčky nádobí.
- Vyjměte a vyprázdněte povrch varných desek po každém použití. Vyhněte se použití drátěnek nebo drsných čisticích prostředků. Hrozí poškození povrchu. Důkladně opláchněte a osušte čistým měkkým hadříkem.

ÚLOŽNÝ PROSTOR

- Před uskladněním vždy přístroj odpojte od zdroje elektrické sítě.
- Před uskladněním se vždy ujistěte, že je výrobek chladný a suchý.
- Napájecí kabel lze pro uložení omotat kolem spodní části základny.

Likvidace zařízení



Po skončení životnosti Vašeho zařízení by mělo být odevzdáno do odborného střediska pro recyklaci odpadů.

Ochrana životního prostředí


Na konci životnosti tohoto produktu je nutné toto zařízení umístit do separovaného odpadu elektronických a elektrických zařízení. Za nesprávný postup při likvidaci můžete být vystaveni pokutám nebo sankcím.



Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že s tímto

výrobkem nesmí být zacházeno jako s běžným domovním odpadem. Namísto toho by měl být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Správné zajištění likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte se na místní obecní úřad nebo sběrná místa.

 Tento produkt splňuje veškeré základní požadavky předpisů EU, které se na něj vztahují. Změny v textu, designu a technických specifikacích mohou nastat bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na tyto změny. Tiskové chyby vyhrazeny. Více informací, včetně prohlášení o shodě naleznete na internetových stránkách www.mujspramen.cz

Dovozce do ČR a SR: Expro Mobil s.r.o., Kampelíkova 888, Hradec Králové, 500 04