



Cupcake maker

Guglhupfbäcker

Appareil à kougelhopf

Máquina para hacer pasteles

Urządzenie do wypiekania ciastek

Tulbandcakejesbereider

Prístroj na výrobu báboviiek

Přístroj na výrobu bábovek



I/B Version
210415

TKG CKM 1002

220-240V~ 50/60Hz 900W



ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.

Important: *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*

- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ❑ From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) in order to avoid all danger.
- ❑ Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- ❑ Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- ❑ Never use the appliance near hot surfaces.
- ❑ Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- ❑ Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- ❑ Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- ❑ Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.

- ❑ Stand the appliance on a table or flat surface.
 - ❑ Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
 - ❑ Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
 - ❑ **The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Make sure not to touch these hot parts of the appliance.**
 - ❑ Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur.
 - ❑ Be careful not to scratch the special coating of the baking plates, as you might get little pieces of this coating into the food. Use a classical wooden spatula or a heat-resistant plastic one.
 - ❑ Always unplug the appliance when it is not in use, especially since it is not equipped with an on-off switch.
 - ❑ Only use the appliance for food that is supposed to be cooked.
 - ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- (*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

ERP DECLARATION – REGULATION 1275/2008/EC

We, TKG SRL, hereby confirm that our product meets the requirements of regulation 1275/2008/EC. Admittedly, our product does not dispose of a function to minimize the power consumption, which should according to regulation 1275/2008/EC put the product in off or standby mode after finishing the main function, but this is practically impossible, as it would compromise the main function of the product so strongly, that using the product would no longer be possible! For this reason we always tell the customer in our instruction manual to unplug the appliance immediately after use.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card).

BEFORE FIRST USE

When using for the first time, wipe the surface of the plates with a damp cloth, then dry.

Note : Protective coating burn off will cause smoking on first use. This is NOT harmful and will disappear after a short time. Therefore, it is recommended to let your appliance work empty for 10 minutes before the first use.

PREPARATION AND BAKING

- Prepare the dough (there is some basic recipes in this manual but you can also use other homemade recipes or liquid cake mix AND/OR powdered cake mix).
- The baking plates usually do not need to be oiled, but If you feel the need of do so, we recommend to lightly brush the baking plates with butter, margarine or cooking oil.
- Pour the dough evenly into the notches of the bottom baking plate.
Do not overfill the plates, otherwise the dough will run out on the sides.
- Close the appliance and lock the two halves of the appliance with the locking clip.
- The red light and the green light indicate that the appliance is powered on and heating.
The green ready light will go out when the cooking temperature is reached. During use, this ready light will come on and off regularly to indicate that the thermostat is regulating the appliance's temperature.
- Bake until golden brown (5 to 7 minutes) : the baking times depends on the dough.
- When the cupcakes are ready, remove them with a plastic or wooden spatula. Never use any metallic objects to avoid damaging the non-stick coating of the baking plates.
Attention: during operation, the baking plates heat up. Pay attention not to get burned.
- Unplug the appliance and leave it open to cool down.

Basic Sponge Recipe

- 200g butter
- 180g caster sugar
- 3 eggs
- 250g flour
- pinch of vanilla powder
- 1.5 teaspoons baking powder

Soften the butter to room temperature.

Beat the butter and sugar with an electric hand whisk until the mix becomes fluffy.

Add the eggs, the flour, the baking powder and the vanilla powder.

Keep on whisking until you have a smooth mixture.

Bake the mix in your Cupcake Maker.

You can vary this recipe by adding some cocoa powder and milk : whisk until you have a smooth chocolate mixture.

You can also add ground almonds or hazelnuts.

Don't forget to garnish the baked cupcakes before serving.

Basic Salty batter

- 250g flour
- 1.5 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon salt
- 2 eggs
- 80ml oil
- 125ml buttermilk
- 80g grated Parmesan

Mix flour, baking powder and salt with the eggs, the oil and the buttermilk into a smooth dough.

Then add grated Parmesan to taste.

Bake in the Cake Bakery for 7 to 10min.

This basic dough can be varied with chopped olives, pickled peppers, dried Tomatoes or some mozzarella.

Don't use ingredients with high water content and fry meat and vegetables in a pan before adding it into the dough.


CLEANING

Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down.

- Wipe the outside with a slightly dampened cloth, ensuring that no water penetrate inside.
- Wipe the inside and the edges of the plate with a paper towel or a soft cloth.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the non-stick coating.
- Do not immerse in water or any other liquid.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the

implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.



DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Vor Inbetriebnahme die Gebrauchsanleitung sorgfältig lesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Gerätes die Gebrauchsanleitung beilegen.

Wichtig: *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.*


- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem
- Fachmann(*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass zufälligerweise die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie sie nicht.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche damit es nicht umfällt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- **Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese heißen Teile nicht.**
- Achten Sie darauf, dass die heißen Teile während des Backvorganges nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- Achten Sie darauf, dass die Beschichtung nicht abgekratzt wird, da ansonsten kleine Teile der Beschichtung in die Nahrung gelangen. Benutzen Sie einen Holzspatel oder einen wärmebeständigen Plastikspatel, um die Nahrung aus dem Gerät zu nehmen.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, da das Gerät keinen An-/Aus-Schalter besitzt.
 - Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Backen und zum Verzehr geeignet sind.
 - Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.
- (*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.

Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

ERP DEKLARATION – VO 1275/2008/EG

Wir, TKG SRL, bestätigen hiermit, dass unser Produkt den Anforderungen der VO 1275/2008/EG entspricht. Unser Produkt verfügt zwar nicht über eine Funktion zur Minimierung des Verbrauchs, welche laut VO 1275/2008/EG das Produkt nach Beendigung der Hauptfunktion in den Aus- oder Bereitschaftszustand versetzen soll, aber dies ist aus Sicht des Gebrauchswertes nicht möglich, da dies die Hauptfunktion des Produktes so stark beeinträchtigen würde, dass eine Benutzung des Produktes nicht mehr möglich sein würde!

Aus diesem Grund weisen wir in unserer Bedienungsanleitung den Kunden stets darauf hin, das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Netz zu trennen.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Wischen Sie die Oberflächen der Platten vor der ersten Verwendung mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend ab.

Hinweis: Bei der ersten Verwendung entsteht durch das Abbrennen der Schutzschicht vorübergehend Rauch. Dieser Rauch ist NICHT schädlich und hält nur kurze Zeit an. Es wird deshalb empfohlen, das Gerät 10 Minuten lang leer laufen zu lassen, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.

VORBEREITUNG UND BACKEN

- Bereiten Sie den Teig vor. Diese Bedienungsanleitung enthält einige Grundrezepte, Sie können aber auch eigene Rezepte, eine flüssige Backmischung UND/ODER eine Pulverbackmischung verwenden.
- Die Backplatten müssen nicht eingefettet werden. Falls Sie dies dennoch tun möchten, empfehlen wir Ihnen, Butter, Margarine oder Bratöl mit einem Backpinsel auf die Backplatten aufzubringen.
- Gießen Sie den Teig gleichmäßig in die Mulden der unteren Backplatte. Überfüllen Sie die Platten nicht, da der Teig sonst an den Seiten herausfließt.
- Schließen Sie das Gerät und verschließen Sie die beiden Hälften mit dem Verschlussclip.
- Die rote und die grüne Leuchte zeigen an, dass das Gerät eingeschaltet ist und heizt. Die grüne Leuchte schaltet sich aus, sobald die richtige Zubereitungstemperatur erreicht ist und signalisiert somit, dass das Gerät einsatzbereit ist. Während des Betriebs schaltet sich das Licht regelmäßig ein und aus und zeigt damit an, dass der Thermostat die Temperatur des Geräts aufrechterhält.
- Backen Sie den Teig, bis er goldbraun ist (ca. 5–7 Minuten) – die Backzeit hängt von der Teigbeschaffenheit ab.
- Wenn die Cupcakes fertig sind, entfernen Sie diese mit einem Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz. Verwenden Sie niemals Gegenstände aus Metall, um die Antihaffbeschichtung der Backplatten nicht zu beschädigen.
Achtung: Während des Betriebs werden die Backplatten sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät zum Abkühlen offen stehen.

REINIGUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

- Wischen Sie das Äußere mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und gehen Sie sicher, dass kein Wasser ins Innere gelangt.
- Wischen Sie das Innere und die Kanten der Platten mit einem Papiertuch oder einem weichen Stofftuch ab.
- Verwenden Sie für die Reinigung (sowohl der Innen- als auch der Außenseite) keine abrasiven Schwämme oder Stahlwolle, da diese die Antihaffbeschichtung des Geräts beschädigen können.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit.

Klassischer Biskuitteig

- 200 g Butter
- 180 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- Eine Prise Vanillepulver
- 1,5 Teelöffel Backpulver

Die Butter weich werden lassen, bis sie Zimmertemperatur hat.

Die Butter und den Zucker mit einem Handmixer aufschlagen, bis der Mix schaumig wird. Die Eier, das Mehl, das Backpulver und das Vanillepulver hinzufügen.

Solange verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Nun können Sie den Teig in Ihrem Cupcake Maker backen.

Sie können das Rezept abwandeln, indem Sie ein wenig Kakaopulver und Milch hinzufügen und die Zutaten solange verrühren, bis ein glatter Schokoladenteig entsteht.

Sie können auch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse zum Teig hinzufügen.

Verpassen Sie nicht, die gebackenen Cupcakes vor dem Servieren zu Verzieren.

Herzhafter Grundteig

- 250 g Mehl
- 1,5 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Eier
- 80 ml Öl
- 125 ml Buttermilch
- 80 g geriebener Parmesan

Das Mehl, das Backpulver und das Salz mit den Eiern, dem Öl und der Buttermilch zu einem glatten Teig verrühren.

Anschließend nach Belieben geriebenen Parmesan hinzufügen.

7–10 Minuten in der Cake Bakery backen.

Dieser Grundteig kann durch das Hinzufügen von gehackten Oliven, eingelegter Paprika, getrockneten Tomaten oder etwas Mozzarella variiert werden.

Verwenden Sie jedoch keine Zutaten mit hohem Wasseranteil und braten Sie Fleisch und Gemüse erst in einer Pfanne an, bevor Sie es zum Teig hinzufügen.



FRANCAIS

POUR VOTRE SECURITE

Veillez lire ces instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil, suivez toujours les instructions d'utilisation et de sécurité.

Important : *Votre appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.*

Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et de son câble et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*) afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non livrés par le fabricant.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse pas être accroché.

- ❑ Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- ❑ Posez cet appareil sur une table ou un support stable et solide
- ❑ Veuillez débrancher et laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- ❑ Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- ❑ **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne pas toucher ces surfaces chaudes.**
- ❑ Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement.
- ❑ Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial des plaques de cuisson car il perdrait alors son caractère antiadhésif. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
- ❑ Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation d'autant qu'il ne comporte pas d'interrupteur.
- ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre car il est en contact avec la nourriture (voir section : *nettoyage*).

(* Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, essuyez-le avec un chiffon humide, puis essuyez.

Note : Lors de la première utilisation la couche antiadhésive produira de la fumée. Celle-ci n'est pas nocive et s'estompera rapidement. Laissez fonctionner votre appareil pendant une dizaine de minutes sans nourriture.

PREPARATION ET CUISSON

- Préparez la pâte (il y a quelques recettes de base dans ce manuel mais vous pouvez également utiliser d'autres recettes ou un mélange à gâteau liquide ou en poudre).
- Il n'est pas nécessaire d'enduire les plaques de matière grasse mais si vous en ressentez le besoin, vous pouvez utiliser un peu de beurre, de margarine ou d'huile de cuisson.
- Versez la pâte uniformément dans les moules de la plaque de cuisson inférieure. Ne remplissez pas trop les moules, sinon la pâte coulera sur les côtés.
- Fermez votre appareil et verrouillez le clip de sécurité.
- Le témoin rouge et le témoin vert indiquent que l'appareil est allumé et qu'il chauffe. Dès que la température de chauffe est atteinte, le témoin lumineux vert s'éteint. Pendant l'utilisation, ce voyant s'éteindra et se rallumera régulièrement pour indiquer que le thermostat règle la température de l'appareil.
- Faites cuire jusqu'à une coloration dorée de la pâte (entre 5 et 7 minutes). Le temps de cuisson peut varier selon le type de pâte utilisée.
- Lorsque les gâteaux sont cuits, retirez-les à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez pas d'objets métalliques ou pointus car ils risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
Attention: les plaques deviennent très chaudes. Faites attention de ne pas vous brûler.
- Lorsque vous avez terminé, débranchez l'appareil et laissez-le ouvert pour qu'il refroidisse.

NETTOYAGE

Avant de le nettoyer, débranchez et laissez l'appareil refroidir.

- Essuyez l'extérieur avec un chiffon légèrement humide, veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur.
- Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux.
- Ne nettoyez pas l'intérieur ou l'extérieur avec un tampon à récurer abrasif ou de la laine d'acier car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Recette moelleuse de base

- 200g de beurre
- 180g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 250g de farine
- pincée de vanille en poudre
- 1,5 cuillère à café de levure chimique

Ramollissez le beurre à température ambiante.

Battre le beurre et le sucre avec un fouet électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajouter les œufs, la farine, la levure chimique et la poudre de vanille et continuez à fouetter jusqu'à obtenir un pâte lisse.

Faites cuire le mélange dans votre appareil.

Vous pouvez varier cette recette en ajoutant de la poudre de cacao et du lait: fouettez jusqu'à ce que vous ayez un pâte lisse.

Vous pouvez également ajouter des amandes moulues ou des noisettes.

N'oubliez pas de garnir les cupcakes avant de les servir.

Recette salée de base

- 250g de farine
- 1,5 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 œufs
- 80ml d'huile
- 125ml de babeurre
- 80g de parmesan râpé

Mélanger la farine, la levure chimique et le sel avec les œufs, l'huile et le babeurre dans une pâte lisse.

Ajouter ensuite le parmesan râpé.

Cuire dans l'appareil pendant 7 à 10 min.


Cette pâte de base peut être déclinée avec des olives hachées, des poivrons marinés, des tomates séchées ou de la mozzarella.

N'utilisez pas d'ingrédients à haute teneur en eau et faites frire la viande et les légumes dans une poêle avant de les ajouter à la pâte.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison



que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive. **DÉCLARATION ERP –**

DIRECTIVE 1275/2008/CE

Nous, TKG SRL, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Certes, notre produit n'est pas équipé d'une fonction pour minimaliser la consommation de puissance, ce qui devrait selon la directive 1275/2008/CE mettre le produit en mode éteint ou mode veille après avoir fini sa fonction principale, mais ceci est pratiquement impossible, car cela nuirait à la fonction principale du produit si fortement que l'utilisation du produit ne serait plus possible!

C'est pourquoi dans notre mode d'emploi nous disons toujours au client de débrancher la fiche de la prise de courant dès qu'il a fini d'utiliser le produit.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).



ESPAÑOL

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.

Importante: *Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser hecho por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. No deje de vigilar su aparato y el cable y no lo deje nunca a cargo de niños menores de 8 años o de personas no responsables especialmente cuando está enchufado a la toma de corriente o se está enfriando.*

- ❑ Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el aparato.
- ❑ No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- ❑ Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(*) para evitar cualquier tipo de daño.
- ❑ Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- ❑ No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas.
- ❑ No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- ❑ Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- ❑ Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- ❑ No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.


- ❑ No mueva nunca el aparato estirando del cable. Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficiente estable y procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
- ❑ Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
- ❑ Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
- ❑ Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- ❑ **Las superficies accesibles pueden volverse muy calientes durante el funcionamiento. Procure no tocar las superficies calientes.**
- ❑ Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables como cortinas, tejidos, etc., cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio.
- ❑ Procure no rallar el revestimiento especial de las placas de cocción, ya podría perder sus características antiadherentes. Utilice una espátula de madera o plástico resistente al calor.
- ❑ Desenchufe el aparato cuando no lo utilice, ya que el mismo no lleva interruptor.
- ❑ Cocine sólo alimentos apropiados a la cocción y al consumo culinario.
- ❑ Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minutero externo o un sistema de mando a distancia separado.

(*) Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/UE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón,



como indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

ANTES DEL PRIMER USO

Al usar por primera vez, limpie la superficie de las placas con un paño húmedo y luego séquelas.

Nota: La quemadura de la capa protectora provocará que se fume en el primer uso. Esto NO es dañino y desaparecerá después de poco tiempo. Por lo tanto, se recomienda dejar que su aparato trabaje en vacío durante 10 minutos antes del primer uso.

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

- Preparar la masa (hay algunas recetas básicas en este manual, pero también puede utilizar otras recetas caseras o mezcla líquida para pastel Y/O mezcla para pastel en polvo).
- Las placas de cocción normalmente no necesitan ser aceitadas, pero si usted siente la necesidad de hacerlo, le recomendamos que unte ligeramente las placas de cocción con mantequilla, margarina o aceite de cocina.
- Vierta la masa de manera uniforme en las muescas de la placa de horno inferior.
- No llene demasiado las placas, de lo contrario la masa se saldrá por los lados.
- Cierre el aparato y bloquee las dos mitades del mismo con el clip de bloqueo.
- La luz roja y la verde indican que el aparato está encendido y calentando.
- La luz verde de "listo" se apagará cuando se alcance la temperatura de cocción. Durante el uso, esta luz de preparado se encenderá y apagará regularmente para indicar que el termostato está regulando la temperatura del aparato.
- Hornee hasta que se dore (de 5 a 7 minutos) : el tiempo de horneado depende de la masa.
- Cuando las magdalenas estén listas, retírelas con una espátula de plástico o de madera. No utilizar nunca objetos metálicos para no dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.
Atención: durante el funcionamiento, los platos de cocción se calientan. Preste atención para no quemarse.
- Desconecte el aparato y déjelo abierto para que se enfríe.

LIMPIEZA

Antes de la limpieza, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe.

- Limpie el exterior con un paño ligeramente humedecido, asegurándose de que no penetre agua en el interior.
- Limpie el interior y los bordes de la placa con una toalla de papel o un paño suave.
- No limpie el interior o el exterior con un estropajo abrasivo o lana de acero, ya que esto dañará el revestimiento antiadherente.
- No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

Receta básica de la esponja

- 200g de mantequilla
- 180g de azúcar molido
- 3 huevos
- 250g de harina
- Pizca de polvo de vainilla
- 1.5 cucharaditas de polvo de hornear

Ablandar la mantequilla a temperatura ambiente.

Bata la mantequilla y el azúcar con un batidor de mano eléctrico hasta que la mezcla se vuelva esponjosa.

Añadir los huevos, la harina, el polvo de hornear y la vainilla en polvo.

Continúe batiendo hasta obtener una mezcla suave.

Hornee la mezcla en su aparato.

Puede variar esta receta añadiendo un poco de cacao en polvo y leche: bata hasta obtener una mezcla suave de chocolate.

También puede añadir almendras o avellanas molidas.

No olvide decorar las magdalenas horneadas antes de servir las.

Masa salada básica para crepas

- 250g de harina
- 1.5 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 huevos
- 80ml de aceite
- 125ml de suero de leche
- 80g de parmesano rallado

Mezcle la harina, el polvo de hornear y la sal con los huevos, el aceite y el suero de leche hasta obtener una masa suave.

Luego agregue el parmesano rallado al gusto.

Hornee en la Pastelería de 7 a 10min.

Esta masa básica puede ser variada con aceitunas picadas, pimientos encurtidos, tomates secos o un poco de mozzarella.

No utilice ingredientes con alto contenido de agua y fría la carne y las verduras en una sartén antes de añadirlas a la masa.

DECLARACIÓN ERP – REGULACIÓN 1275/2008/CE

Nosotros, TKG SRL, la presente confirmamos que nuestro producto cumple con los requisitos del Reglamento 1275/2008/CE. Es cierto que nuestro producto no dispone de una función para minimizar el consumo de energía, lo que debería de acuerdo con la regulación 1275/2008/CE puso el producto en off o en el modo de espera después de terminar la función principal, pero esto es prácticamente imposible, ya que comprometería la función principal del producto tan fuertemente, que el uso del producto ya no sería posible!

Por esta razón siempre le decimos al cliente, en nuestro manual de instrucciones, de desenchufar el aparato inmediatamente después de haber terminado su utilización.

El manual de usuario con una simple petición está también disponible en formato electrónico desde el servicio técnico (véase la garantía).



POLSKI

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniem.

Ważne: Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych zwłaszcza kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.

- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru. Trzymaj z dala od dzieci i osób niepowołanych.
- Regularnie sprawdzaj, czy urządzenie lub/i kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia uszkodzonego lub z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na nowy przez wykwalifikowanego elektryka(*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniem niniejszej instrukcji.
- Nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie czyść w zmywarce do naczyń.

- Zwróć uwagę na to, by urządzenie oraz jego kabel nie dotykały żadnych gorących powierzchni
- Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania.
- Nigdy nie używaj urządzenia na zewnątrz i zawsze w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i ryzyko uszkodzenia urządzenia.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia ciągnąc za przewód. Upewnij się, że przewód jest umieszczony tak, by nie zwisał poza krawędź blatu lub stołu, nie płątał się i aby nikt się o niego nie potknął lub nie zaczepił. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia i nie zginaj go.
- Postaw urządzenie na stole lub innej stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Upewnij się, że urządzenie ostygło przed czyszczeniem i przechowywaniem.
- Upewnij się, że przewód nigdy nie styka się z gorącymi częściami urządzenia.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest używane. Upewnij się, że nie dotykasz gorących części urządzenia.
- Upewnij się, że urządzenie nie ma kontaktu z łatwopalnymi materiałami, takimi jak zasłony, obrusy, ściereczki itp., kiedy jest używane, ponieważ może dojść do pożaru.
- Uważaj, aby nie porysować specjalnej powłoki blach do pieczenia, ponieważ drobiny tej powłoki mogłyby dostać się do jedzenia. Użyj klasycznej szpachelki drewnianej lub żaroodpornego plastiku.
- Używaj urządzenia wyłącznie do przygotowywania potraw, do których jest przeznaczone.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, gdy nie jest używane, zwłaszcza, że nie jest wyposażone w wyłącznik.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przy pierwszym użyciu należy wytrzeć powierzchnię płytek wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.

Uwaga: Wypalanie się powłoki ochronnej spowoduje dymienie przy pierwszym użyciu. To NIE jest szkodliwe i zniknie po krótkim czasie. Dlatego zaleca się pozostawienie rozgrzanego urządzenia pustego (bez ciasta) przez 10 minut zanim użyje się go po raz pierwszy.

PRZYGOTOWANIE I PIECZENIE

- Przygotuj ciasto (w tym podręczniku jest kilka podstawowych przepisów, ale możesz również użyć innych domowych przepisów lub gotowego płynnego ciasta i / lub ciasta w proszku).
- Blachy do pieczenia zwykle nie wymagają naoliwienia, ale jeśli czujesz taką potrzebę, zalecamy delikatne posmarowanie blach do pieczenia masłem, margaryną lub olejem kuchennym.
- Wlej ciasto równomiernie do wycięć w dolnej płycie do pieczenia.
- Nie przepelniaj blach, w przeciwnym razie ciasto wypłynie po bokach.
- Zamknij urządzenie i zablokuj dwie jego połówki za pomocą zatrzasku blokującego.
- Czerwone i zielone światło wskazują, że urządzenie jest włączone i nagrzewa się.
- Zielone światło gotowości zgaśnie po osiągnięciu temperatury pieczenia. Podczas użytkowania ta kontrolka gotowości świeci i gaśnie regularnie, wskazując, że termostat reguluje temperaturę urządzenia.
- Piecz do złotego koloru (5 do 7 minut): czas pieczenia zależy od ciasta.
- Gdy babeczki będą gotowe, usuń je plastikową lub drewnianą szpatułką. Nigdy nie używaj żadnych metalowych przedmiotów, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki blach do pieczenia.

Uwaga: podczas pracy płyty do pieczenia nagrzewają się. Uważaj, aby się nie poparzyć.

Odcłącz urządzenie od zasilania i pozostaw je otwarte, aby ostygło.

CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

- Wytrzyj obudowę lekko zwilżoną szmatką, upewniając się, że woda nie przedostaje się do środka.
- Wytrzyj wnętrze i krawędzie talerza papierowym ręcznikiem lub miękką ściereczką.
- Nie czyść wewnątrz ani na zewnątrz za pomocą ściernych ściereczek lub wełny stalowej, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.
- Nie zanurzaj w wodzie ani innym płynie.

Podstawowy przepis na babeczki

- 200g masła
- 180 g drobnego cukru
- 3 jajka
- 250 g mąki
- szczypta wanilii w proszku
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Zmiękczyć masło do temperatury pokojowej.

Ubij masło i cukier elektryczną trzepaczką, aż mieszanka stanie się puszysta.

Dodaj jajka, mąkę, proszek do pieczenia i proszek waniliowy.

Kontynuuj ubijanie, aż uzyskasz gładką mieszankę. Upiecz mieszankę w swoim urządzeniu do ciastek.

Możesz zmienić ten przepis, dodając trochę proszku kakaowego i mleka: ubij, aż uzyskasz gładką czekoladową mieszankę.

Możesz także dodać zmielone migdały lub orzechy laskowe.

Nie zapomnij ozdobić upieczonych babeczek przed podaniem.

Podstawowe ciasto słone

- 250 g mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 jajka
- 80 ml oleju
- 125 ml maślanki
- 80 g startego parmezanu

Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i sól z jajkami, olejem i maślanką na gładkie ciasto.

Następnie dodaj tarty parmezan do smaku.


Piecz ciasto w urządzeniu przez 7 do 10 minut.

To podstawowe ciasto można urozmaicić posiekanymi oliwkami, marynowaną papryką, suszonymi pomidorami lub mozzarellą.

Nie używaj składników o wysokiej zawartości wody a mięso i warzywa usmaż na patelni przed dodaniem ich do ciasta.

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO



Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia użytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wynikać z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze użytego sprzętu elektronicznego.

System zbierania użytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz.1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęta w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku. Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, użytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

DEKLARACJA ERP – ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1275/2008

My, TKG SRL, niniejszym oświadczamy, że nasz produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008. W prawdzie, nasz produkt nie posiada funkcji, któryby pozwalała na zminimalizowanie zużycia energii, która powinna zgodnie z Rozporządzeniem Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008 wyłączyć produkt lub przetączyć go w tryb czuwania po zakończeniu głównej funkcji, ale jest to praktycznie niemożliwe, ponieważ pogorszyłoby to główną funkcję urządzenia tak mocno, iż dalsze użytkowanie produktu nie byłoby możliwe.

W związku z powyższym, w naszych instrukcjach obsługi zawsze informujemy Klienta, aby zaraz po zakończeniu zapiekania natychmiast odłączył urządzenie z prądu.

Na prośbę Klienta, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).

(*) Uprawniony elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.



NEDERLANDS

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.

Belangrijk: *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen, vooral wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om ieder gevaar te vermijden.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt.

- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- **Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze warme onderdelen niet aan.**
- Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen.
- Let erop dat u de speciale bekleding van de bakplaat niet schramt, vermits u hiervan stukjes in uw voedsel zou kunnen vinden. Gebruik een klassieke houten spatel of een warmtebestendige plastic spatel.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet wordt gebruikt, vermits het geen schakelaar bevat.
- Kook enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Veeg het oppervlak van de platen bij het eerste gebruik af met een vochtige doek en droog ze af.

Opmerking: Bij het eerste gebruik zal de beschermende coating wegbranden. Dit is NIET schadelijk en verdwijnt na korte tijd. Daarom wordt aanbevolen om uw apparaat 10 minuten leeg te laten staan voor het eerste gebruik.

VOORBEREIDING EN BAKKEN

- Bereid het deeg voor (er staan enkele basisrecepten in deze handleiding, maar u kunt ook andere zelfgemaakte recepten of vloeibare cakemix EN / OF poedervormige cakemix gebruiken).
- De bakplaten hoeven meestal niet geolied te worden, maar als u dat nodig acht, raden we aan om de bakplaten licht in te borstelen met boter, margarine of bakolie.
- Giet het deeg gelijkmatig in de inkepingen van de onderste bakplaat. Doe de borden niet te vol, anders loopt het deeg aan de zijkanten op.
- Sluit het apparaat en vergrendel de twee helften van het apparaat met de borgclip.
- Het rode lampje en het groene lampje geven aan dat het apparaat is ingeschakeld en aan het verwarmen is.
Het groene klaar-lampje gaat uit wanneer de kooktemperatuur is bereikt. Tijdens gebruik gaat dit klaar-lampje regelmatig aan en uit om aan te geven dat de thermostaat de temperatuur van het apparaat regelt.
- Bak tot ze goudbruin zijn (5 tot 7 minuten): de baktijd is afhankelijk van het deeg.
- Wanneer de cupcakes klaar zijn, verwijdert u ze met een plastic of houten spatel. Gebruik nooit metalen voorwerpen om schade aan de antiaanbaklaag van de bakplaten te voorkomen.
Let op: tijdens het gebruik worden de bakplaten warm. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

REINIGING

Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

- Veeg de buitenkant af met een licht bevochtigde doek en zorg ervoor dat er geen water binnendringt.
- Veeg de binnenkant en de randen van de plaat af met een papieren handdoek of een zachte doek.
- Reinig de binnenkant of buitenkant niet met een schuursponsje of staalwol, omdat hierdoor de antiaanbaklaag wordt beschadigd.
- Niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.

Basic Licht Recept

- 200 g boter
- 180 g basterdsuiker
- 3 eieren
- 250 g bloem
- snufje vanillepoeder
- 1,5 theelepels bakpoeder

Laat de boter zacht worden tot kamertemperatuur.

Klop de boter en suiker met een elektrische garde tot het mengsel luchtig wordt.

Voeg de eieren, de bloem, het bakpoeder en het vanillepoeder toe.

Blijf kloppen tot u een glad mengsel hebt.

Bak de mix in uw apparaat.

U kunt dit recept variëren door wat cacao-poeder en melk toe te voegen: klop tot een glad chocolademengsel.

U kunt ook gemalen amandelen of hazelnoten toevoegen.

Vergeet niet om de gebakken cupcakes te garneren voor het opdienen.

Basis Zout Recept

- 250 g bloem
- 1,5 theelepel bakpoeder
- 1/2 theelepel zout
- 2 eieren
- 80 ml olie
- 125 ml karnemelk
- 80 g geraspte Parmezaanse kaas

Meng bloem, bakpoeder en zout met de eieren, de olie en de karnemelk tot een zacht deeg.

Voeg vervolgens geraspte Parmezaanse kaas naar smaak toe.

Bak in de apparaat gedurende 7 tot 10 min.


Dit basisdeeg kan worden gevarieerd met gehakte olijven, ingemaakte pepers, gedroogde tomaten of mozzarella.

Gebruik geen ingrediënten met een hoog watergehalte en bak vlees en groenten in een pan voordat u het aan het deeg toevoegt.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het



symbool  , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

ERP VERKLARING - VERORDENING 1275/2008/EC

Wij, TKG SRL, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van Verordening 1275/2008 / EG. Toegegeven, ons product beschikt niet over een functie om het stroomverbruik te minimaliseren, wat volgens verordening 1275/2008 / EG het product in de uitstand of de standby-modus zou moeten zetten na het beëindigen van de hoofdfunctie, maar dit is praktisch onmogelijk omdat het een compromis zou vormen de belangrijkste functie van het product zo sterk, dat het gebruik van het product niet langer mogelijk zou zijn!

Om deze reden vertellen we de klant altijd in onze handleiding om het apparaat onmiddellijk na gebruik los te koppelen.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).



SLOVENSKÝ

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny, a vždy dodržiujte bezpečnostné a prevádzkové pokyny v návode.

Dôležité : *Osoby (vrátane detí nad 8 rokov), ktoré nie sú schopné používať zariadenie bezpečným spôsobom kvôli fyzickým, zmyslovým alebo duševným schopnostiam alebo kvôli nedostatku skúseností alebo vedomostí, nesmú nikdy používať toto zariadenie, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak predtým nedostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia.*

Na deti je potrebné dôsledne dohliadať, aby nepoužívali toto zariadenie ako hračku. Čistenie a údržbu prístroja nesmú vykonávať deti, jedine ak dosiahli 8 rokov a sú pod dozorom dospelaj osoby. Nikdy nenechávajte spotrebič jeho el. kábel bez dozoru a v dosahu detí mladších ako 8 rokov alebo nezodpovedných osôb, hlavne ak je prístroj zapojený na sieť, či sa chladí.

- Skontrolujte, či vaše sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Počas používania nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru
- Z času na čas skontrolujte zariadenie, či nie je poškodené. Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak kábel alebo spotrebič vykazuje akékoľvek známky poškodenia. V takom prípade by opravy mal vykonať kvalifikovaný elektrikár (*). Ak je kábel poškodený, musí sa vymeniť kvalifikovaným elektrikárom (*), aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Spotrebič používajte iba na použitie v domácnosti a spôsobom uvedeným v tomto návode.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny z akéhokoľvek dôvodu. Nikdy ho nedávajte do umývačky riadu.
- Nikdy nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov.

- Pred čistením vždy odpojte zariadenie od napájania. Nikdy nepoužívajte prístroj vonku a vždy ho umiestnite na suchom mieste.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré výrobca neodporúča. Mohli by predstavovať nebezpečenstvo pre používateľa a riziko poškodenia spotrebiča.
- Nikdy nepresúvajte prístroj ťahaním za kábel. Dbajte na to, aby sa kábel nemohol zachytiť. Kábel nenatáčajte okolo prístroja a neohýbajte ho.
- Postavte spotrebič na stôl alebo rovný povrch.
- Pred čistením a uskladnením sa uistite, že prístroj vychladol.
- Dbajte na to, aby sa kábel nikdy nedostal do kontaktu s horúcimi časťami zariadenia.
- **Teplota prístupných povrchov môže byť pri používaní spotrebiča veľmi vysoká. Dbajte na to, aby ste sa nedotkli týchto horúcich častí zariadenia.**
- Zaistite, aby sa prístroj pri používaní nikdy nedostal do styku s horľavými materiálmi, ako sú záclony, látky atď., Pretože by mohlo dôjsť k požiaru.
- Dbajte na to, aby ste nepoškrobali špeciálny povlak platní na pečenie, pretože by sa tieto kúsky mohli dostať do jedla. Použite klasickú drevenú špachtľu alebo tepelne odolnú plastovú špachtľu.
- Spotrebič vždy odpojte, keď sa nepoužíva, najmä preto, že nie je vybavený vypínačom.
- Spotrebič používajte iba na potraviny, ktoré sa majú uvariť.
- Váš spotrebič nesmie byť nikdy zapnutý pomocou externého časovača alebo iného druhu diaľkového ovládača..

(*) Príslušný kvalifikovaný elektrikár: oddelenie popredajného servisu výrobcu alebo dovozcu alebo akejkoľvek osoby, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná vykonávať tento druh opráv, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu. V prípade potreby vráťte spotrebič tomuto elektrikárovi.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pri prvom použití utrite povrch dosiek navlhčenou utierkou a potom osušte.

Poznámka: Ochranný povlak pri prvom použití spôsobí mierne dymenie. Nie je to škodlivé a po krátkej dobe to zmizne. Preto sa pred prvým použitím odporúča nechať prístroj pracovať 10 minút prázdny.

PRÍPRAVA A PEČENIE

- Pripravte cesto (v tejto príručke sú uvedené niektoré základné recepty, ale môžete použiť aj iné domáce recepty alebo tekutú zmes na koláče A / ALEBO práškovú zmes).
- Platne na pečenie zvyčajne nemusia byť naolejované, ale ak máte pocit, že je potrebné tak urobiť, odporúčame ich ľahko potrieť maslom, margarínom alebo stolovým olejom.
- Cesto rovnomerne nalejte do zárezov spodnej platne na pečenie. Dosky nepreplňujte, inak cesto vytečie po stranách.
- Zatvorte prístroj a uzamknite dve polovice zariadenia blokovacou sponou.
- Keď svieti červené a zelené svetlo znamená to, že je spotrebič zapnutý a zohrieva sa. Po dosiahnutí teploty pečenia zhasne zelené svetlo pripravenosti. Počas používania sa toto svetlo pripravenosti pravidelne rozsvieti a zhasne, čo znamená, že termostat reguluje teplotu zariadenia.
- Pečieme do zlatohneda (5 až 7 minút): doba pečenia závisí od cesta.
- Keď sú bábovky pripravené, vyberte ich plastovou alebo drevenou špachtľou. Nikdy nepoužívajte kovové predmety, aby ste nepoškodili nelepivý povlak platní na pečenie.
Upozornenie: Počas prevádzky sa platne na pečenie zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nespálili.
- Spotrebič odpojte a nechajte vychladnúť.

ČISTENIE

Pred čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, kým prístroj úplne vychladne.

- Vonkajšiu časť utierajte len mierne navlhčenou textíliou, aby do vnútra neprenikla voda.
- Vnútro a okraje platní utrite papierovou utierkou alebo mäkkou tkaninou.
- Nečistite vnútorné ani vonkajšie časti drsnou hubkou ani drôtenkou, pretože by to mohlo poškodiť nelepivý povlak.
- Neponárajte zariadenie do vody ani do inej kvapaliny.

Jednoduché cesto

- 200g masla
- 180g práškového cukru
- 3 vajcia
- 250g múky
- Štipka vanilkového cukru
- 1,5 čajovej lyžičky prášku do pečiva

Maslo nechajte pomocou izbovej teploty zmäknúť.

Maslo a cukor vymiešajte ručným elektrickým šľahačom, až kým zmes nebude nadýchaná.

Pridajte vajcia, múku, prášok do pečiva a vanilkový cukor.

Pokračujte v šľahaní, až kým nebudete mať hladkú zmes.

Dajte upiecť.

Tento recept môžete zmeniť pridaním kakaového prášku a mlieka: šľahajte, až kým nebudete mať hladkú čokoládovú zmes.

Môžete tiež pridať mleté mandle alebo lieskové orechy.

Pred podávaním nezabudnite pečené koláčiky ozdobiť.

Základné slané cesto

- 250 g múky
- 1,5 čajovej lyžičky prášku do pečiva
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- 2 vajcia
- 80 ml oleja
- 125 ml cmaru
- 80 g strúhaného parmezánu

Múku, prášok do pečiva a soľ vymiešajte s vajíčkami, olejom a cmarom na hladké cesto.

Potom podľa chuti pridajte strúhaný parmezáň.

Pečte 7 až 10 minút.


Tento recept môžete podľa chuti doplniť nakrájanými olivami, paprikami, sušenými paradajkami alebo mozzarellou.

Nepoužívajte prísady s vysokým obsahom vody a pred pridaním do cesta mäso a zeleninu vysmažte na panvici.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2012/19/EÚ

Kvôli ochrane nášho životného prostredia a ľudského zdravia by sa mal odpad z elektrických a elektronických zariadení likvidovať v súlade so špecifickými pravidlami so



zapojením sa dodávateľov aj používateľov. Z tohto dôvodu, ako signalizuje symbol  na štítku s menovitými údajmi alebo na obale, by ste toto zariadenie nemali vyhadzovať spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Používateľ má právo priniesť výrobok na zberné miesto komunálneho odpadu, ktoré vykonáva recykláciu odpadu prostredníctvom opätovného použitia, recyklácie alebo použitia na iné účely v súlade so smernicou.

ERP DEKLARÁCIA – NARIADENIE 1275/2008/EC

My, TKG SRL, týmto potvrdzujeme, že náš výrobok spĺňa požiadavky nariadenia 1275/2008 / ES. Aj keď náš výrobok nemá k dispozícii funkciu na minimalizáciu spotreby energie, ktorá by podľa nariadenia 1275/2008 / ES mala po dokončení hlavnej funkcie výrobok vypnúť alebo prepnúť do pohotovostného režimu, čo je však prakticky nemožné, pretože by to mohlo ohroziť hlavnú funkciu výrobku natoľko, že používanie výrobku by už nebolo možné!

Z tohto dôvodu vždy informujeme zákazníka v našom návode na obsluhu, aby spotrebič ihneď po použití odpojil zo siete.

Návod na použitie je dostupný aj v elektronickej verzii, stačí si ho vyžiadať u autorizovaného servisu (pozri záručný list).



ČEŠTINA

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Před používáním zařízení si pečlivě přečtete tyto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostní a provozní pokyny v návodu.

Důležité: *Osoby (včetně dětí), které nejsou schopny používat zařízení bezpečným způsobem kvůli fyzickým, smyslovým nebo duševním schopnostem nebo kvůli nedostatku zkušeností nebo znalostí, nesmí nikdy používat toto zařízení, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud předtím nedostali pokyny týkající se bezpečného používání zařízení.*

Na děti je třeba důsledně dohlížet, aby nepoužívali toto zařízení jako hračku.

- Zkontrolujte, zda vaše síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Během používání nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru
- Čas od času zkontrolujte zařízení, zda není poškozeno. Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud kabel nebo spotřebič vykazuje jakékoliv známky poškození. V takovém případě by opravy měl provádět pouze kvalifikovaný elektrikář (*). Pokud je kabel poškozen, musí se vyměnit kvalifikovaným elektrikářem (*), aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Spotřebič používejte pouze pro použití v domácnosti a způsobem uvedeným v tomto návodu.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny z jakéhokoliv důvodu. Nikdy ho nedávejte do myčky.
- Nikdy nepoužívejte přístroj v blízkosti horkých povrchů.
- Před čištěním vždy odpojte zařízení od napájení. Nikdy nepoužívejte přístroj venku a vždy jej umístěte na suchém místě.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které výrobce nedoporučuje. Mohly by představovat nebezpečí pro uživatele a riziko poškození spotřebiče.

- Nikdy nepřesouvejte přístroj taháním za kabel. Dbejte na to, aby se kabel nemohl zachytit. Kabel nenatáčejte kolem přístroje a neohýbejte ho.
- Postavte spotřebič na stůl nebo rovný povrch.
- Před čistěním a uložením se ujistíte, že přístroj vychládl.
- Pozor na to, aby se kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými součástmi zařízení.
- **Teplota povrchu může být při používání velmi vysoká. Pozor na to abyste se jich nedotkli.**
- Zajistěte, aby se přístroj při používání nedostal do styku s hořlavými materiálii, jako jsou záclony, látky atd. Protože by mohlo dojít k požáru.
- Dbejte na to, abyste nepoškrabali speciální povlak platní na pečení, můžete tím, že tyto části dostanete do jídla. Použijte klasickou dřevěnou špachtli nebo tepelně odolnou plastovou špachtli.
- Spotřebič vždy odpojte, když je nepoužitý, zvláště proto, že nemá vypínač
- Spotřebiče používejte pouze na potraviny, které se můžou vařit.
- Váš spotřebič nemůže být nikdy zapnutý mimo externí časovač nebo neobsahuje žádné druhy dálkového ovládače.

(*) Specialista: Uznaný zákaznický servis dodavatele nebo dovozce odpovědného za takové opravy. V případě jakýchkoli oprav kontaktujte prosím tento zákaznický servis.

ERP DEKLARACE – NAŘÍZENÍ 1275/2008 / EC

My, TKG SRL, tímto potvrzujeme, že náš výrobek splňuje požadavky nařízení 1275/2008 / ES. I když náš výrobek nemá k dispozici funkci na minimalizaci spotřeby energie, která by podle nařízení 1275/2008 / ES měla po dokončení hlavní funkce výrobek vypnout nebo přepnout do pohotovostního režimu, což je však prakticky nemožné, protože by to mohlo ohrozit hlavní funkci výrobku natolik, že používání výrobku by již nebylo možné! Z tohoto důvodu vždy informujeme zákazníka v našem návodu k obsluze, aby spotřebič ihned po použití odpojil ze sítě.

Návod k použití je dostupný iv elektronické verzi, stačí si ho vyžádat u autorizovaného servisu (viz záruční list).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním použití otřete povrch desek navlhčenou utěrkou a poté osušte.

Poznámka: Ochranný povlak při prvním použití způsobí mírné kouření. Není to škodlivé a po krátké době to zmizí. Proto se před prvním použitím doporučuje nechat přístroj pracovat 10 minut prázdný.

PŘÍPRAVA A PEČENÍ

- Připravte těsto (v této příručce jsou uvedeny některé základní recepty, ale můžete použít i jiné domácí recepty nebo tekutou směs na koláče A / NEBO práškovou směs).
- Plotny na pečení obvykle nemusí být naolejované, ale pokud máte pocit, že je třeba tak učinit, doporučujeme je lehce potřít máslem, margarínem nebo stolním olejem.
- Těsto rovnoměrně nalijte do zářezů dolní desky na pečení.
- Desky nepřepíňujte, jinak těsto vyteče po stranách.
- Zavřete přístroj a uzamkněte dvě poloviny zařízení blokovací sponou.
- Když svítí červené a zelené světlo znamená to, že je spotřebič zapnutý a zahřívá se.
- Po dosažení teploty pečení zhasne zelené světlo připravenosti. Během používání se toto světlo připravenosti pravidelně rozsvítí a zhasne, což znamená, že termostat reguluje teplotu zařízení.
- Pečeme do zlatohněda (5 až 7 minut): doba pečení závisí na cestě.
- Když jsou bábovky připraveny, vyjměte je plastovou nebo dřevěnou špachtlí. Nikdy nepoužívejte kovové předměty, abyste nepoškodili nelepivý povlak desek na pečení.
- **Upozornění:** Během provozu se plotny na pečení zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nespálili.
- Spotřebič odpojte a nechte vychladnout.

ČIŠTĚNÍ

Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj zcela vychladne.

- Vnější stírejte jen mírně navlhčenou textilií, aby dovnitř nepronikla voda.
- Vnitřek a okraje desek otřete papírovou utěrkou nebo měkkou tkaninou.
- Nečistěte vnitřní ani vnější části drsnou houbičkou ani drátěnkou, protože by to mohlo poškodit nelepivý povlak.
- Neponořujte zařízení do vody ani do jiné kapaliny.

Jednoduché těsto

- 200g másla
- 180g moučkového cukru
- 3 vejce
- 250g mouky
- Špetka vanilkového cukru
- 1,5 čajové lžičky prášku do pečiva

Máslo nechte pomoci pokojové teploty změkhnout.

Máslo a cukr vymíchejte ručním elektrickým šlehačem, dokud směs nebude nadýchaná.

Přidejte vejce, mouku, prášek do pečiva a vanilkový cukr.

Pokračujte ve šlehání, dokud nebudete mít hladkou směs.

Dejte upéct.

Tento recept lze změnit přidáním kakaového prášku a mléka: šlehejte, dokud nebudete mít hladkou čokoládovou směs.

Můžete také přidat mleté mandle nebo lískové ořechy.

Před podáváním nezapomeňte pečené koláčky ozdobit.

Základní slané těsto

- 250 g mouky
- 1,5 čajové lžičky prášku do pečiva
- 1/2 čajové lžičky soli
- 2 vejce
- 80 ml oleje
- 125 ml podmáslí
- 80 g strouhaného parmezánu

Mouku, prášek do pečiva a sůl vymíchejte s vajíčky, olejem a podmáslím na hladké těsto.

Potom podle chuti přidejte strouhaný parmezán.


Pečte 7 až 10 minut.

Tento recept můžete podle chuti doplnit nakrájenými olivami, paprikami, sušenými rajčaty nebo mozzarellou.





Nepoužívat přísady s vysokým obsahem vody a před přidáním do těsta maso a zeleninu vysmažte na pánvi.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ – SMĚRNICE 2012/19/EU

Kvůli ochraně našeho životního prostředí a lidského zdraví by se měl odpad z elektrických a elektronických zařízení likvidovat v souladu se specifickými pravidly se zapojením se

dodavatelů i uživatelů. Z tohoto důvodu, jak signalizuje symbol  na štítku s jmenovitými údaji nebo na obalu, byste toto zařízení neměli vyhazovat spolu s netříděným komunálním odpadem. Uživatel má právo přinést výrobek na sběrné místo komunálního odpadu, které provádí recyklaci odpadu prostřednictvím opětovného použití, recyklace nebo použití k jiným účelům v souladu se směrnicí.

TKG CKM 1002

 EN	ENGLISH	3
 DE	DEUTSCH	7
 FR	FRANCAIS	12
 SP	ESPANOL	17
 PL	POLSKI	21
 NL	NEDERLANDS	26
 SK	SLOVENSKÝ	31
 CZ	ČEŠTINA	36

TKG SRL

Chaussée de Hal, 158
1640 Rhode-Saint-Genèse
BELGIUM
+ 32 2 359 95 10
sav@team.be

