



Lava Cake Maker
Lavakuchenhersteller
Appareil à cakes fondants
Máquina de pasteles de fondant
Ekspres do kremówki
Fondant taarten apparaat
Fondant tortu výrobce
Fondant dort stroj



I/B Version
200603

TKG LCM 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 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 and its cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, all repairs should be made by a competent qualified electrician(*) .
- ❑ 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 cooking plates : use a wooden or heat-resistant plastic spatula.
- ❑ 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.

USE

- Protective coating burn off will cause smoking on first use. This is NOT harmful and will disappear after a short time.
- When using for the first time, wipe the surface of the plates with a damp cloth.
- Grease the plates with butter, margarine or cooking fat.
- Close and plug in : the red and green pilot lights will come on to indicate that the appliance is switched on.
- The green pilot light will go off when the cooking temperature is reached (during use, this ready light will come on and off regularly. This simply means that the thermostat is regulating the appliance's temperature).
- Open and pour the correct amount of cake batter inside the molds.
- Close the appliance while cooking.
- Your cakes will be baked in 10 to 15 minutes or longer to suit your taste.
- Open and remove the cakes using a plastic or wooden spatula. Never use a metal knife as this may damage the non-stick coating.
- When all the batter is baked, unplug and let completely cool down the appliance.

CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down.
- Wipe the outside only with a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- 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 finish.
- **Do not immerse in water or any other liquid.**

HINTS AND RECIPE

- Always preheat the appliance before use.
- Flavoured butter may also be used to grease the plates.
- Try to pour the same quantities in each molds for an even cooking time.
- Do not open the lid during the 2 first minutes of the baking.

Chocolate Lava Cakes :

200 g dark chocolate

120 g butter

4 eggs

100 g sugar

1 package vanilla sugar

1 pinch of salt

80 g white flour

butter for the moulds

powdered sugar for serving

1. Melt chocolate and butter over warm water. Do not let get too hot.
2. Whisk sugar and eggs under the slightly cooled chocolate-butter.
3. Add flour, salt, and vanilla sugar and mix until smooth.
4. Fill the batter into the greased cake moulds and bake for appr. 10 minutes at highest temperature. The shorter the baking time, the more liquid the cakes.
5. Carefully remove the baking mould from the appliance and let it cool down slightly. Remove the cake carefully from the moulds and serve still warm with powdered sugar, vanilla ice cream, custard, and whipped cream to your taste.

Lemon Cakes :


250 g butter
200 g sugar
4 eggs
1 package vanilla sugar

lemon zest of 2 lemons
250 g white flour
3 teaspoons baking soda
lemon juice to taste

1. Beat the butter and sugar until frothy.
2. Add eggs, vanilla sugar, and lemon zest.
3. Mix flour and baking soda and add to the other ingredients. If the batter appears to be too firm, simply add some lemon juice.
4. Fill the batter into the greased cake moulds and bake for approx. 15 minutes at temperature setting 2. Check the right texture with a tooth pick.
5. Carefully remove the baking mould from the appliance and let it cool down slightly. Remove the cake carefully from the moulds and either serve still warm or let them cool down completely.

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.

ERP DECLARATION – REGULATION 1275/2008/EC

We, TKG Sprl/Bvba, 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).



DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.

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, ob die Anschlussleitung oder das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes letzteres nicht benutzen. Lassen Sie es von einem Fachmann^(*) überprüfen und reparieren.
- 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 Sprl/Bvba, 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).

VERWENDUNG

- Das Abbrennen der Schutzschicht führt beim ersten Gebrauch zu Rauchentwicklung. Dies ist NICHT schädlich und verschwindet nach kurzer Zeit.
- Wischen Sie die Platten vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch ab.
- Fetten Sie die Platten mit Butter, Margarine oder Speisefett ein.
- Schließen Sie das Gerät und stecken Sie den Stecker in die Steckdose: Die rote und grüne Kontrollleuchte leuchten auf, um anzuzeigen, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Die grüne Kontrollleuchte erlischt, wenn die Backtemperatur erreicht ist (während des Betriebs leuchtet diese Bereitschaftsanzeige regelmäßig auf und erlischt wieder. Dies bedeutet, dass der Thermostat die Temperatur des Geräts regelt).
- Öffnen Sie das Gerät und gießen Sie die angegebene Menge in die Formen.
- Schließen Sie das Gerät während des Kochens.
- Ihre Kuchen werden in 10 bis 15 Minuten oder länger nach Ihrem Geschmack gebacken.
- Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die Kuchen mit einem Kunststoff- oder Holzspatel. Verwenden Sie niemals ein Messer, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.
- Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen.

PFLEGEHINWEISE

- Gerät vom Netz trennen und das Gerät und die Platten abkühlen lassen bevor sie gereinigt werden.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab, und vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät dringt.
- Wischen Sie die Backplatten mit einem feuchten Tuch oder mit Küchenpapier ab.
- Niemals mit metallenen Gegenständen reinigen oder Schleif- und Scheuermittel verwenden.
- **Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**

HINWEISE UND REZEPT

- Heizen Sie das Gerät vor Gebrauch immer vor.
- Zum Einfetten der Platten kann auch aromatisierte Butter verwendet werden.
- Achten Sie auf eine gleichmäßige Teigverteilung in den Formen für gleichmäßige Ergebnisse.
- Öffnen Sie keinesfalls den Deckel während der ersten 2 Minuten Backzeit.

Lavakuchen / Schokokuchen mit flüssigem Kern :

200 g Zartbitterschokolade	1 Pck. Vanillezucker
120 g Butter	1 Prise Salz
4 Eier	80 g Mehl
100 g Zucker	Butter für die Form
Puderzucker zum Bestreuen	

1. Schmelzen Sie Butter und Schokolade im Wasserbad.
2. Lassen Sie die Masse etwas abkühlen und rühren Sie dann Zucker und Eier unter.
3. Im Anschluss Mehl, Salz und Vanillezucker ebenfalls dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
4. Den Teig in die gefetteten Formen geben und 10 Minuten bei Höchsttemperatur backen. Je länger die Backzeit, umso fester die Kuchen; je kürzer umso flüssiger.
5. Backform vorsichtig aus dem Gerät entnehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend die Lavakuchen vorsichtig aus der Form lösen, nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und mit Vanilleeis oder Vanillesoße und Schlagsahne noch warm servieren,

Zitronenkuchen :

250 g Butter	Abrieb von 2 Biozitronen
200 g Zucker	250 g Mehl
4 Eier	3 TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker	Zitronensaft nach Bedarf

1. Schlagen Sie die weiche Butter mit dem Zucker schaumig.
2. Anschließend Eier, Vanillezucker und den Zitronenabrieb untermischen.
3. Mehl und Backpulver vermischen und unter die anderen Zutaten rühren. Wird der Teig zu fest, einfach etwas Zitronensaft dazugeben.
4. In die gefetteten Förmchen geben und etwa 15 Minuten bei Stufe 2 backen. Konsistenz mit Stäbchenprobe überprüfen.
5. Anschließend die Backform vorsichtig aus dem Gerät entnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Kuchen entweder noch warm aus der Form entnehmen und servieren oder vorher abkühlen lassen.



FRANCAIS

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

Important : *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques 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. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- 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 d'alimentation et si l'un d'entre eux est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent^(*).
- 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. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près ou en contact de sources de chaleur.

- La prise doit être débranchée avant de nettoyer l'appareil.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support stable.
- Laissez refroidir votre appareil avant nettoyage et 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 car le feu pourrait se déclarer.
- 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.

(* 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.

UTILISATION

- Avant la première utilisation, nettoyez à l'aide d'un chiffon doux humide les plaques chauffantes et laissez fonctionner à vide pendant 5 minutes.
- Lors de la première utilisation, un peu de fumée et/ou une odeur désagréable peuvent s'échapper de l'appareil. C'est tout à fait normal et NON NOCIF.
- Lorsque vous fermez et branchez l'appareil, les indicateurs lumineux rouge et vert s'allument pour vous indiquer que l'appareil commence à chauffer.
- L'indicateur vert s'éteint lorsque la température optimale de cuisson est atteinte (lors de la cuisson, il s'allumera et s'éteindra périodiquement en fonction des réglages automatiques du thermostat).
- Vous pouvez enduire les plaques de cuisson d'un peu de beurre, de margarine ou d'huile.
- Versez une quantité appropriée de pâte dans les moules.
- Fermez votre appareil pendant la cuisson.
- Vos fondants doivent cuire pendant 10 à 15 minutes. Vous pouvez les laisser cuire plus longtemps selon vos goûts.
- Ouvrez l'appareil et retirez les fondants à l'aide d'une spatule en bois. N'utilisez jamais de couteau ou d'autre objet pointu pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.
- Quand toute votre pâte est cuite, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

NETTOYAGE

- Veuillez retirer la prise et attendre que l'appareil et les plaques refroidissent totalement avant de les nettoyer.
- Essuyez l'intérieur et les angles de l'appareil à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon doux.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infiltre pas dans les aérations de refroidissement de l'appareil.
- Ne nettoyez jamais votre appareil (extérieur et intérieur) à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement.
- **N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**

RECETTE ET CONSEILS

- Préchauffez Toujours l'appareil à vide avant de commencer la cuisson.
- Vous pouvez utiliser du beurre parfumé pour graisser les plaques de cuisson.
- Veillez à répartir la même quantité de pâte dans les moules à chaque fournée.
- Ne soulevez jamais le couvercle pendant les 2 premières minutes de la cuisson.

Cakes fondants au chocolat :

200 gr de chocolat noir	1 pincée de sel
120 gr de beurre	80 gr de farine blanche
4 œufs	Du beurre pour le moule
100 gr de sucre	Du sucre impalpable pour la décoration
1 sachet de sucre vanillé	

1. Faites fondre délicatement le chocolat et le beurre ensemble au bain-marie.
2. Fouettez le sucre et les œufs avec le mélange chocolat-beurre fondus.
3. Ajoutez progressivement la farine, le sucre vanillé et le sel et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
4. Versez la pâte dans les moules beurrés et laissez cuire pendant approximativement 10 minutes à la température maximum. Plus le temps de cuisson est court, plus le cœur des fondants sera liquide.
5. Retirez avec précaution les moules de l'appareil et laissez-les refroidir quelques instants. Servez les fondants tant qu'ils sont encore chauds. Décorez-les de sucre impalpable et/ou accompagnez-les d'une boule de glace vanille, de crème fraîche ou de crème épaisse à la vanille.

Cakes fondants au citron :


250 gr de beurre	250 gr de farine blanche
200 gr de sucre	3 cuillères à café de bicarbonate de soude
4 œufs	Un peu de jus de citron selon votre goût
1 sachet de sucre vanillé	Du beurre pour le moule
Le zeste de 2 citrons	

1. Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
2. Ajoutez les œufs, le sucre vanillé et le zeste de citron.
3. Mélangez-y la farine, le bicarbonate de soude. Si la pâte vous paraît trop épaisse, ajoutez-y progressivement le jus des citrons jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
4. Versez la pâte dans les moules beurrés et laissez cuire pendant approximativement 15 minutes sur le réglage de température n°2. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un cure-dents.
5. Retirez avec précaution les moules de l'appareil et laissez-les refroidir quelques instants. Servez les fondants encore chaud ou complètement refroidis selon vos goûts !

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 Sprl/Bvba, 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 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(*) .
- ❑ 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 minuterero 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.

USO

- El calentamiento del revestimiento protector provocará que se fume en el primer uso. Esto NO es dañino y desaparecerá después de poco tiempo.
- Cuando lo use por primera vez, limpie la superficie de las placas con un paño húmedo.
- Engrase los platos con mantequilla, margarina o grasa de cocina.
- Cierre y enchufe: las luces piloto roja y verde se encenderán para indicar que el aparato está encendido.
- El piloto verde se apagará cuando se alcance la temperatura de cocción (durante el uso, esta luz se encenderá y apagará regularmente. Esto significa simplemente que el termostato está regulando la temperatura del aparato).
- Abra y vierta la cantidad correcta de masa per pastel en el interior de los moldes.
- Cierre el aparato durante la cocción.
- Sus pasteles se hornearán en 10 a 15 minutos o más para satisfacer su gusto.
- Abra y retire los pasteles con una espátula de plástico o de madera. Nunca use un cuchillo de metal ya que puede dañar la capa antiadherente.
- Cuando toda la masa esté cocida, desenchufe y deje que se enfríe completamente el aparato.

LIMPIEZA

- Tras el empleo y antes de su limpieza, desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- Limpie su interior y las esquinas del aparato con la ayuda de un papel de cocina absorbente o un paño suave.
- Limpie el cuerpo del aparato con papel absorbente o con un paño suave ligeramente húmedo. Tenga cuidado que el agua no entre en las aberturas previstas para el enfriamiento del aparato.
- No limpie nunca el aparato con productos abrasivos que podrían dañar el revestimiento.
- No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido.

CONSEJOS Y RECETA

- Siempre precaliente el aparato antes de usarlo.
- También se puede utilizar mantequilla con sabor para engrasar los platos.
- Intente verter las mismas cantidades en cada molde para que el tiempo de cocción sea uniforme.
- No abra la tapa durante los dos primeros minutos de cocción.

Pastel lava de chocolate:

200 g de chocolate negro
120 g de mantequilla
4 huevos
100 g de azúcar
1 paquete de azúcar de vainilla

1 pizca de sal
80 g de harina blanca
Mantequilla para los moldes
Azúcar en polvo para servir

1. Derretir el chocolate y la mantequilla sobre el agua caliente. No deje que se caliente demasiado.
2. Batir el azúcar y los huevos bajo la mantequilla de chocolate ligeramente enfriada.
3. Añada la harina, la sal y el azúcar de vainilla y mezcle hasta que esté suave.
4. Rellenar con masa los moldes engrasados y hornear durante unos 10 minutos a temperatura máxima. Cuanto más corto sea el tiempo de horneado, más líquidos serán los pasteles.
5. Retire con cuidado el molde del aparato y deje que se enfríe ligeramente. Retire el pastel con cuidado de los moldes y sívalo todavía caliente con azúcar en polvo, helado de vainilla, natillas y crema batida a su gusto.

Tarta de limón :

250 g de mantequilla
200 g de azúcar
4 huevos
1 paquete de azúcar de vainilla
Corteza de limón de 2 limones
250 g de harina blanca


3 cucharaditas de bicarbonato de sodio
Jugo de limón al gusto.
Bata la mantequilla y el azúcar hasta que hagan espuma.

1. Añada los huevos, el azúcar de vainilla y la cáscara de limón.
2. Mezclar la harina y el bicarbonato de sodio y añadir a los otros ingredientes. Si la masa parece estar demasiado firme, simplemente añada un poco de jugo de limón.
3. Rellenar con masa los moldes engrasados y hornear durante unos 15 minutos a la temperatura 2. Compruebe la textura correcta con un palillo de dientes.
4. Retire con cuidado el molde de hornear del aparato y déjelo enfriar ligeramente. Retire la tarta con cuidado de los moldes y sívala todavía caliente o déjela enfriar completamente.

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.

DECLARACIÓN ERP – REGULACIÓN 1275/2008/CE

Nosotros, TKG Sprl/Bvba, por 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 kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.*

- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane.
- Od czasu do czasu sprawdzaj, czy urządzenie i jego przewód nie są uszkodzone. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub urządzenie wykazuje jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia. W takim przypadku wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka (*).
- Używaj urządzenia wyłącznie do celów domowych i w sposób wskazany w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie z jakiegokolwiek powodu. Nigdy nie wkładaj go do zmywarki.
- Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania.
- Nigdy nie używaj urządzenia na zewnątrz i zawsze umieszczaj je 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 nie może się w żaden sposób zaczepić ani nikt się o niego nie potknie. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia i nie zginaj go.
- Postaw urządzenie na stole lub 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 bardzo wysoka, gdy urządzenie jest używane. Nie dotykaj gorących części urządzenia.
- Upewnij się, że urządzenie nigdy nie ma styczności z łatwopalnymi materiałami, takimi jak zasłony, tkaniny itp., gdy jest używane, ponieważ może dojść do pożaru.
- Uważaj, aby nie zarysować specjalnej powłoki na płytach grzewczych urządzenia, ponieważ drobne kawałki tej powłoki mogą dostać się do jedzenia. Użyj klasycznej drewnianej szpachelki lub żaroodpornego plastiku.
- Zawsze wyłączaj urządzenie z gniazdka, gdy nie jest używane, zwłaszcza, że nie jest wyposażone w wyłącznik.
- Używaj urządzenia tylko do przygotowania potraw, artykułów spożywczych.
- Nigdy nie należy włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub innego oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

(*) Wykwalifikowany 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.

UŻYTKOWANIE

- Przy pierwszym użyciu następuje wypalanie się powłoki ochronnej, co skutkuje powstaniem charakterystycznego zapachu i/lub dymieniem. To NIE jest szkodliwe i zniknie po krótkim czasie.
- Przed pierwszym użyciem wytrzyj powierzchnię płytek wilgotną szmatką.
- Nasmaruj płyty masłem, margaryną lub tłuszczem kuchennym.
- Zamknij i podłącz: czerwone i zielone lampki kontrolne zaświecą się, wskazując, że urządzenie jest włączone.
- Zielona lampka kontrolna zgaśnie po osiągnięciu temperatury pieczenia (podczas użytkowania ta lampka gotowości będzie się regularnie włączać i wyłączać. Oznacza to po prostu, że termostat reguluje temperaturę urządzenia).
- Otwórz i wlej odpowiednią ilość ciasta do foremek.
- Zamknij urządzenie podczas gotowania.
- Twoje ciasta zostaną upieczone za 10–15 minut lub dłużej, zależnie od upodobań.
- Otwórz i wyjmij ciastka za pomocą plastikowej lub drewnianej szpatułki. Nigdy nie używaj metalowego noża, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.
- Po wypieczeniu całego ciasta wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Przecieraj z zewnątrz tylko lekko zwilżoną szmatką, upewniając się, że wilgoć, olej lub smar nie dostaną się do otworów chłodzących.
- 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 wykończenie.
- **Nie zanurzaj w wodzie ani innym płynie.**

WSKAZÓWKI I PRZEPISY

- Zawsze rozgrzej urządzenie przed użyciem.
- Do smarowania płyt można również użyć masła smakowego.
- Staraj się wlewać takie same ilości ciasta do każdej formy, aby uzyskać równomierny czas pieczenia.
- Nie otwieraj pokrywki podczas 2 pierwszych minut pieczenia.

Ciasto czekoladowo-lawowe:

200 g ciemnej czekolady	1 szczypta soli
120 g masła	80 g białej mąki
4 jajka	masło do foremek
100 g cukru	cukier puder do serwowania
1 opakowanie cukru waniliowego	

1. Rozpuść czekoladę i masło w(np. nad miską z ciepłą wodą) . Nie pozwól, aby masa zrobiła się za gorąca.
2. Ubij cukier i jajka z lekko schłodzonym masłem czekoladowym.
3. Dodaj mąkę, sól i cukier waniliowy i mieszaj, aż będzie konsystencja będzie gładka.
4. Wlej ciasto do natłuszczonych foremek a następnie piec około. 10 minut w najwyższej temperaturze. Im krótszy czas pieczenia, tym bardziej płynne w środku są ciasta.
5. Ostrożnie wyjmij formę do pieczenia z urządzenia i pozwól jej nieco ostygnąć. Ostrożnie wyjmij ciasto z foremek i według własnego uznania podawaj jeszcze ciepłe ze sproszkowanym cukrem, lodami waniliowymi, budyniem i bitą śmietaną.


Ciasto cytrynowe :

250 g masła	skórka z cytryny z 2 cytryn
200 g cukru	250 g białej mąki
4 jajka	3 łyżeczki sody oczyszczonej
1 opakowanie cukru waniliowego	sok z cytryny według zapotrzebowania

1. Ubij masło i cukier, aż do gładkiej konsystencji.
2. Dodaj jajka, cukier waniliowy i skórkę z cytryny.
3. Wymieszaj mąkę i sodę i dodaj do pozostałych składników. Jeśli ciasto wydaje się być twarde, dodaj sok z cytryny.
4. Wlej ciasto do natłuszczonych foremek i piec około. 15 minut przy ustawieniu temperatury na pozycji nr 2. Sprawdź prawidłową teksturę za pomocą wykałaczki.
5. Ostrożnie wyjmij formę do pieczenia z urządzenia i pozwól jej nieco ostygnąć. Ostrożnie wyjmij ciasto z foremek i serwuj je jeszcze ciepłe, albo pozwól im całkowicie ostygnąć

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 zużytego 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 wyniknąć z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego.

System zbierania zużytego 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, zużytego 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 Sprl/Bvba, 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).



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 wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*

- ❑ Controleer of uw spanning hetzelfde is als beschreven op het apparaat.
- ❑ Laat het apparaat nooit alleen zonder toezicht.
- ❑ Bekijk, bij het gebruik van uw apparaat, als het apparaat of kabels enige schade vertonen. Gebruik het apparaat of kabels nooit als enige schade te vertonen is. Als dit het geval is, dan moet het laten repareren door een gekwalificeerde elektricien.
- ❑ Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden en op de wijze zoals aangegeven in deze handleiding.
- ❑ Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof, om welke reden dan ook. Plaats het apparaat nooit in de vaatwasser.
- ❑ Gebruik het apparaat nooit in de buurt van hete oppervlakken.

- Haal voor het reinigen altijd eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat nooit buiten en plaats het altijd in een droge omgeving.
- Gebruik nooit accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen. Deze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en het apparaat beschadigen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer op geen manier bekneld kan raken. Wikkel het snoer niet om het apparaat heen en buig het niet.
- Zet het apparaat op een tafel of plat oppervlak.
- Laat het apparaat koelen voordat u het reinigt en opbergt.
- Zorg ervoor dat het snoer nooit in contact komt met de hete delen van het apparaat.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens het gebruik van het apparaat zeer hoog zijn. Zorg ervoor dat u deze hete delen van het apparaat niet aanraakt.
- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens het gebruik nooit in contact komt met ontvlambare materialen, zoals gordijnen, stoffen...
- Zorg ervoor dat u geen krassen maakt op de speciale coating van de kookplaten, omdat u kleine stukjes van deze coating in het voedsel kunt krijgen. Gebruik een klassieke houten spatel of een hittebestendige kunststof spatel.
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het niet in gebruik is, vooral omdat het niet is uitgerust met een aan/uit-schakelaar.
- Het apparaat is alleen voor voedsel dat gekookt moet worden.
- Uw apparaat mag nooit worden ingeschakeld via een externe timer of een aparte afstandsbediening.

(*) Bevoegde gekwalificeerde elektriciens: de naverkoop dienst van de producent of importeur of elke persoon die gekwalificeerd, goedgekeurd en bevoegd is om dit soort reparaties uit te voeren om elk gevaar te vermijden. In geval van nood dient u het toestel terug te geven aan deze elektriciens.

GEBRUIK

- Het afbranden van de beschermende coating veroorzaakt roken bij het eerste gebruik. Dit is NIET schadelijk en zal na korte tijd verdwijnen.
- Veeg bij het eerste gebruik het oppervlak van de platen af met een vochtige doek.
- Vet de borden in met boter, margarine of bakvet.
- Sluiten en aansluiten: de rode en groene controlelampjes gaan branden om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld.
- Het groene controlelampje gaat uit wanneer de kooktemperatuur is bereikt (tijdens gebruik gaat dit klaar-lampje regelmatig aan en uit. Dit betekent simpelweg dat de thermostaat de temperatuur van het apparaat regelt).
- Open en giet de juiste hoeveelheid fondantbeslag in de vormen.
- Sluit het apparaat tijdens het koken.
- Uw fondants taarten worden in 10 tot 15 minuten of langer gebakken naar uw smaak.
- Open en verwijder de fondants met een plastic of houten spatel. Gebruik nooit een metalen mes, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- Als al het beslag gebakken is, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

SCHOONMAAK

- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat u het reinigt.
- Veeg de buitenkant alleen af met een licht vochtige doek en zorg ervoor dat er geen vocht, olie of vet in de koelspleten komt.
- Veeg de binnenkant en de randen van de plaat af met een papieren handdoek of een zachte doek.
- Reinig de binnen of buitenzijde niet met een schuursponsje of staalwol, omdat dit de afwerking kan beschadigen.
- **Dompel het niet onder in water of een andere vloeistof.**

TIPS EN RECEPT

- Verwarm het apparaat altijd voor gebruik voor.
- Boter met een smaakje kan ook worden gebruikt om de borden in te vetten.
- Probeer in elke vorm dezelfde hoeveelheden te gieten voor een gelijkmatige bereidingstijd.
- Open het deksel niet gedurende de eerste 2 minuten van het bakken.

Chocolade fondant taarten :

200gr puur chocolade	1 snufje zout
120 g boter	80 g witte bloem
4 eieren	boter voor de vormen
100 g suiker	poedersuiker voor serveren
1 pakje vanillesuiker	

1. Smelt chocolade en boter in warm water. Laat het niet te warm worden.
2. Klop suiker en eieren onder de licht gekoelde chocoladeboter.
3. Voeg bloem, zout en vanillesuiker toe en meng tot een glad mengsel.
4. Vul het beslag in de ingevette cakevormen en bak voor ong. 10 minuten bij de hoogste temperatuur. Hoe korter de baktijd, hoe vloeibaarder de taarten.
5. Haal de bakvorm voorzichtig uit het apparaat en laat deze iets afkoelen. Haal de cake voorzichtig uit de vormen en serveer nog warm met poedersuiker, vanille-ijs, custard en slagroom naar smaak.

Citroen fondants taarten :


250 g boter	citroenschil van 2 citroenen
200 g suiker	250 g witte bloem
4 eieren	3 theelepels zuiveringszout
1 pakje vanillesuiker	citroensap naar smaak

1. Klop de boter en suiker schuimig.
2. Voeg eieren, vanillesuiker en citroenschil toe.
3. Meng bloem en bakpoeder en voeg toe aan de andere ingrediënten. Als het beslag te stevig lijkt, voeg dan wat citroensap toe.
4. Vul het beslag in de ingevette cakevormen en bak voor ong. 15 minuten bij temperatuurinstelling 2. Controleer de juiste textuur met een tandenstoker.
5. Haal de bakvorm voorzichtig uit het apparaat en laat deze iets afkoelen. Haal de cake voorzichtig uit de vormpjes en serveer nog warm of laat ze volledig afkoelen.

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 Sprl/Bvba, 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 dodržujte 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 dospeléj 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 sa napätie v elektrickej sieti zhoduje s napätím uvedeným na zariadení.
- Zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru, keď sa používa.
- Z času na čas skontrolujte, či kábel nie je poškodený. Zariadenie nikdy nepoužívajte, ak kábel alebo samotné zariadenie vykazujú akékoľvek príznaky poškodenia. Všetky opravy by mal vykonávať kompetentný, kvalifikovaný elektrikár(*) aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Zariadenie používajte iba na domáce účely a spôsobom, aký je uvedený v týchto pokynoch.
- Zariadenie nikdy a zo žiadneho dôvodu neponárajte do vody alebo do akejkoľvek kvapaliny. Zariadenie nikdy nevkładajte do umývačky riadu.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte v blízkosti horúcich plôch.
- Zariadenie vždy pred čistením alebo uskladnením odpojte od elektrického napájania a nechajte ho ochladiť.

- Zariadenie nikdy nepoužívajte vonku a vždy ho umiestňujte do suchého prostredia.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca. Môže predstavovať nebezpečenstvo pre používateľa a riziko poškodenia spotrebiča.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte ťahaním za kábel. Ubezpečte sa, že kábel sa žiadnym spôsobom nemôže nikde zachytiť. Postavte zariadenie na stôl alebo na rovný povrch. Neomotávajte kábel okolo zariadenia ani ho nezohýbajte.
- Zariadenie postavte na stôl alebo rovný povrch.
- Pred čistením a skladovaním sa uistite, že sa spotrebič ochladil.
- Dbajte na to, aby sa kábel nikdy nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí spotrebiča.
- **Teplota vonkajších povrchov môže byť pri používaní spotrebiča veľmi vysoká. Dbajte na to, aby ste sa nedotkli týchto horúcich častí zariadenia.**
- Uistite sa, že sa prístroj pri používaní nikdy nedostane do kontaktu s horľavými materiálmi, ako sú závesy, tkanina atď., Pretože môže dôjsť k požiaru.
- Dajte pozor, aby ste nepoškrobali špeciálny povlak varných platní, pretože by sa mohli dostať malé kúsky tohto povlaku do jedla. Používajte klasickú drevenú špachtľu alebo tepelne odolnú plastovú špachtľu.
- Vždy, keď sa zariadenie nepoužíva, odpojte ho zo siete, pretože nie je vybavené vypínačom.
- Spotrebič používajte iba na potraviny, vhodné na varenie.
- Váš spotrebič nesmie byť nikdy zapnutý cez externý časovač alebo akýkoľvek iný samostatný systém diaľkového ovládania.

(*) Kompetentný kvalifikovaný elektrikár: oddelenie výrobcu alebo dovozcu, alebo akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, oprávnená a spôsobilá vykonávať tento druh opráv. V prípade potreby dajte tento elektrospotrebič na opravu takémuto elektrikárovi.

PREVÁDZKA

- Pri prvom použití sa spáli ochranná vrstva na povrchu prístroja a môže vychádzať dym. Tento dym nie je škodlivý a zmizne po chvíli.
- Pred prvým použitím utrite plochy na pečenie jemnou handričkou, aby ste odstránili prach.
- Dosky namažte maslom, margarínom alebo tukom na varenie.
- Prístroj zavrite a zapojte do siete. Zelená a červená kontrolka indikujú, že prístroj je v prevádzke a ohrieva sa.
- Zelené kontrolné svetlo zhasne po dosiahnutí teploty pečenia (počas používania sa kontrolka pripravenosti pravidelne rozsvieti a zhasne. To znamená, že termostat reguluje teplotu spotrebiča).
- Otvorte a nalejte správne množstvo cesta do foriem.
- Počas varenia spotrebič zatvorte.
- Koláče budú pečené o 10 až 15 minút alebo dlhšie, aby vyhovovali vášmu vkusu.
- Koláče otvorte a vyberte pomocou plastovej alebo drevenej špachtle. Nikdy nepoužívajte kovový nôž, pretože by to mohlo poškodiť nelepivý povlak.
- Keď je všetko cesto upečené, odpojte ho a nechajte prístroj úplne vychladnúť.

ČISTENIE

- Pred čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, kým prístroj nevychladne.
- Vonkajšiu stranu utierajte iba mierne navlhčenou textíliou, aby ste zaistili, že sa do chladiacich otvorov nedostane žiadna vlhkosť, olej ani masť.
- Vnútro a okraje platne utrite papierovou utierkou alebo mäkkou tkaninou.
- Nečistite vnútornú alebo vonkajšiu stranu drsnými drôtenkami alebo oceľovými hubkami, pretože by to mohlo poškodiť povrchovú úpravu.
- Neponárajte spotrebič do vody ani inej tekutiny!

RADY A RECEPT

- Pred použitím spotrebič vždy predhrejte.
- Na masťenie dosiek sa môže tiež použiť ochutené maslo.
- Pokúste sa naliať rovnaké množstvá do každej formy na rovnomernú dobu pečenia.
- Počas 2 prvých minút pečenia neotvárajte veko.

Čokoládový lávový koláč:

200 g tmavej čokolády
120 g masla
4 vajcia
100 g cukru
1 balenie vanilkového cukru

1 štipka soli
80 g bielej múky
maslo pre formy
práškový cukor na servírovanie

1. Rozpusťte čokoládu a maslo nad teplou vodou. Nenechajte zmes príliš zahriať.
2. Rozmiešajte cukor a vajcia s mierne ochladenou čokoládovo – maslovou zmesou.
3. Pridajte múku, soľ, vanilkový cukor a do hladka vymiešajte.
4. Naplňte cesto do maslom vymastených foriem na koláč a pečte na približne 10 minút pri najvyššej teplote. Čím kratší je čas pečenia, tým sú koláče tekutejšie.

5. Opatrne vyberte formu na koláče zo zariadenia a nechajte ju mierne vychladnúť. Opatrne vyberte koláč z foriém a podávajte ho ešte teplý podľa chuti posypaný práškovým cukrom, s vanilkovou zmrzlinou, krémom alebo šľahačkou.

Citrónový koláč:


250 g masla	citrónová kôra z 2 citrónov
200 g cukru	250 g bielej múky
4 vajcia	3 lyžičky jedlej sódy
1 balenie vanilkového cukru	citrónová šľava podľa chuti

1. Maslo a cukor mixujte až do napenenia.
2. Pridajte vajcia, vanilkový cukor a citrónovú kôru.
3. Zmixujte múku a jedlú sódu a pridajte ďalšie zložky. Ak sa zdá, že cesto je pevné, jednoducho pridajte trochu citrónovej šľavy.
4. Naplňte cesto do vymastených foriém na koláč a pečte na približne 15 minút pri nastavení teploty 2. Skontrolujte správnu štruktúru špáradlom.
5. Opatrne vyberte pekársku formu zo zariadenia a nechajte ju mierne vychladnúť. Opatrne vyberte koláč z foriém a podávajte ho ešte teplý alebo ho nechajte úplne vychladnúť.

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 Sprl / Bvba, 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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tyto pokyny a vždy dodržujte bezpečnostní a provozní pokyny.

Důležité : *Tento spotřebič může používat děti starší 8 let a lidé se sníženou fyzickou, smyslovou nebo duševní schopností nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud jim byl dán dohled nebo pokud jde o bezpečné používání spotřebiče a rizika . Děti se s přístrojem nehrají. Čištění a údržbu uživatele nesmí dělat děti, pokud nejsou starší 8 let a jsou pod dohledem. Nikdy neopouštějte spotřebič ani jeho kabel bez dozoru a v dosahu dětí mladších 8 let nebo nezodpovědných osob, pokud jsou zapojeny do zdi nebo při ochlazování.*

- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti shoduje s napětím uvedeným na zařízení.
- Nikdy nenechávejte bez dozoru, když se používá.
- Čas od času zkontrolujte, zda kabel není poškozen. Zařízení nikdy nepoužívejte, pokud kabel nebo samotné zařízení vykazují jakékoliv příznaky poškození. Veškeré opravy by měl provádět kompetentní, kvalifikovaný elektrikář (*) aby se předešlo nebezpečí.
- Zařízení používejte pouze pro domácí účely a způsobem, jaký je uveden v těchto pokynech.
- Nikdy a ze žádného důvodu neponořujte do vody nebo do jakékoliv kapaliny. Zařízení nikdy nevkládejte do myčky nádobí.
- Zařízení nikdy nepoužívejte v blízkosti horkých ploch.
- Zařízení vždy před čištěním nebo uskladněním odpojte od elektrického napájení a nechte jej ochladit.
- Zařízení nikdy nepoužívejte venku a vždy jej umísťujte do suchého prostředí.

- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které nedoporučuje výrobce. Může představovat nebezpečí pro uživatele a riziko poškození spotřebiče.
- Zařízení nikdy nepřemísťujte taháním za kabel. Ujistěte se, že kabel se žádným způsobem nemůže někde zachytit. Postavte zařízení na stůl nebo na rovný povrch. Neomotávejte kabel kolem zařízení ani jej neohýbejte.
- Zařízení postavte na stůl nebo rovný povrch.
- Před čištěním a skladováním se ujistěte, že se spotřebič ochladil.
- Dbejte na to, aby se kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Nikdy se nedotýkejte horkých částí spotřebiče.
- **Teplota vnějších povrchů může být při používání spotřebiče velmi vysoká. Dbejte na to, abyste se nedotkli těchto horkých částí zařízení.**
- Ujistěte se, že se přístroj při používání nikdy nedostane do kontaktu s hořlavými materiály, jako jsou závěsy, tkanina atd., Protože může dojít k požáru.
- Dejte pozor, abyste nepoškrábali speciální povlak varných desek, protože by se mohly dostat malé kousky tohoto povlaku do jídla. Používejte klasickou dřevěnou špachtli nebo tepelně odolnou plastovou špachtli.
- Vždy, když se zařízení nepoužívá, odpojte ho ze sítě, protože není vybaveno vypínačem.
- Spotřebič používejte pouze na potraviny, vhodné na vaření.
- Váš spotřebič nesmí být nikdy zapnutý přes externí časovač nebo jakýkoli jiný samostatný systém dálkového ovládání.

(*) Kompetentní kvalifikovaný elektrikář: oddělení výrobce nebo dovozce, nebo jakákoli osoba, která je kvalifikovaná, oprávněná a způsobilá vykonávat tento druh oprav. V případě potřeby dejte tento elektrospotřebič na opravu takovému elektrikáři.

PROVOZ

- Při prvním použití se spálí ochranná vrstva na povrchu přístroje a může vycházet kouř. Tento kouř není škodlivý a zmizí po chvíli.
- Před prvním použitím otřete plochy na pečení jemným hadříkem, abyste odstranili prach.
- Desky namažte máslem, margarínem nebo tukem na vaření.
- Přístroj zavřete a zapojte do sítě. Zelená a červená kontrolka indikují, že přístroj je v provozu a ohřívá se.
- Zelené kontrolní světlo zhasne po dosažení teploty pečení (během používání se kontrolka připravenosti pravidelně rozsvítí a zhasne. To znamená, že termostat reguluje teplotu spotřebiče).
- Otevřete a nalejte správné množství těsta do formy.
- Během vaření zavřete spotřebič.
- Vaše koláče budou pečený za 10 až 15 minut nebo déle, podle vaší chuti.
- Otevřete a vyjměte koláče pomocí plastové nebo dřevěné špachtle. Nikdy nepoužívejte kovový nůž, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavé vrstvy.
- Když je všechno těsto upečené, odpojte jej a nechte přístroj úplně vychladnout.

ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, dokud přístroj nevychladne.
- Vnější stranu otírejte pouze navlhčeným hadříkem, abyste zajistili, že se do chladicích otvorů nedostane žádná vlhkost, olej ani mastnota.
- Vnitřek a okraje desky otřete papírovou utěrkou nebo měkkou tkaninou.
- Nečistěte vnitřní nebo vnější stranu drátěnkami nebo ocelovými houbičkami, protože by to mohlo poškodit povrchovou úpravu.
- Neponořujte spotřebič do vody ani jiné tekutiny!

RADY A RECEPT

- Před použitím spotřebič vždy předehejte.
- Na maštění desek lze také použít ochucené máslo.
- Pokuste se nalít stejné množství do každé formy na rovnoměrnou dobu pečení.
- Během 2 prvních minut pečení neotvírejte víko.

Čokoládový lávový koláč:

200 g tmavé čokolády

120 g másla

4 vejce

100 g cukru

1 balení vanilkového cukru

1 špetka soli

80 g bílé mouky

máslo pro formy

moučkový cukr na servírování

1. Rozpusťte čokoládu a máslo nad teplou vodou. Nenechte směs příliš zahřát.
2. Rozmíchejte cukr a vejce s mírně ochlazenou čokoládově – máslovou směsí.
3. Přidejte mouku, sůl, vanilkový cukr a do hladka vymíchejte.
4. Naplňte těsto do máslem vymazaných forem na koláč a pečte na přibližně 10 minut při nejvyšší teplotě. Čím kratší je čas pečení, tím jsou koláče tekutější.


5. Opatrně vyjměte formu na koláče ze zařízení a nechte ji mírně vychladnout. Opatrně vyjměte koláč z forem a podávejte ho ještě teplý dle chuti posypaný práškovým cukrem, s vanilkovou zmrzlinou, krémem nebo šlehačkou.

Citrónový koláč :

250 g másla	citronová kůra ze 2 citronů
200 g cukru	250 g bílé mouky
4 vejce	3 lžičky jablečné sody
1 balení vanilkového cukru	citronová šťáva podle chuti

1. Máslo a cukr mixujte až do napěnění.
2. Přidejte vejce, vanilkový cukr a citronovou kůru.
3. Rozmixujte mouku a jablečnou sodu a přidejte další složky. Pokud se zdá, že těsto je pevné, jednoduše přidejte trochu citronové šťávy.
4. Naplňte těsto do vymazaných forem na koláč a pečte na přibližně 15 minut při nastavení teploty 2. Zkontrolujte správnou strukturu párátkem.
5. Opatrně vyjměte pekařskou formu ze zařízení a nechte ji mírně vychladnout. Opatrně vyjměte koláč z forem a podávejte ho ještě teplý nebo jej nechte úplně vychladnout.

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 neříděným 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 směrnici.



ERP DEKLARACE – NAŘÍZENÍ 1275/2008 / EC

My, TKG Sprl / Bvba, 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 i v elektronické verzi, stačí si ho vyžádat u autorizovaného servisu (viz záruční list).

TKG LCM 1002

 EN	ENGLISH	3
 DE	DEUTSCH	7
 FR	FRANCAIS	12
 SP	ESPAÑOL	17
 PL	POLSKI	22
 NL	NEDERLANDS	27
 SK	SLOVENSKÝ	32
 CZ	ČEŠTINA	36

TKG SPRL

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

