

**UNIT**

ЧУДО-ПЕКАРЬ  
MAGIC BAKER

UDM-3020

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ INSTRUCTION MANUAL

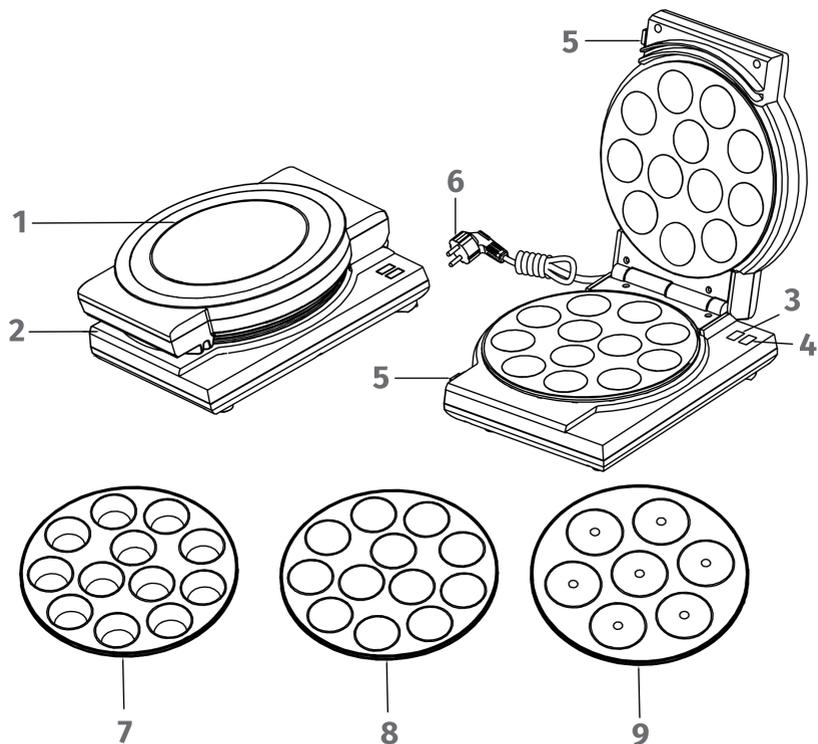




## Содержание / Contents

<b>Description of the appliance.....</b>	<b>4</b>
<b>Safety measures.....</b>	<b>5</b>
<b>Before first use .....</b>	<b>6</b>
<b>Operation of the appliance .....</b>	<b>6</b>
<b>Care and cleaning .....</b>	<b>8</b>
<b>Specifications.....</b>	<b>8</b>
<b>Описание устройства .....</b>	<b>10</b>
<b>Меры предосторожности.....</b>	<b>11</b>
<b>Подготовка к эксплуатации .....</b>	<b>12</b>
<b>Эксплуатация прибора .....</b>	<b>12</b>
<b>Уход и чистка .....</b>	<b>14</b>
<b>Спецификация .....</b>	<b>14</b>

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.



- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Cover (top of the housing)      | 6. Power cord                    |
| 2. Bottom of the housing           | 7. Removable panel for muffins   |
| 3. Power lamp                      | 8. Removable panel for cake-pops |
| 4. Ready lamp                      | 9. Removable panel for donuts    |
| 5. Removable panels fixing buttons |                                  |

## SAFETY MEASURES

### **Before using the appliance these safety measures should be held carefully:**

1. Read the instructions carefully before operating the magic baker. Incorrect operation can cause malfunction of the device, as well as injury to the user.
2. Before operating put the device on a flat and stable surface.
3. This electrical appliance is a multifunctional device for cooking food in domestic conditions and can be used in apartments, country houses, hotel rooms, household stores, offices or other similar conditions of non-industrial operation. Industrial or any other misuse of the device will be considered as a violation of the conditions for the proper use of the product. Do not use the appliance outdoors.
4. Before connecting the appliance to the mains, make sure the rated voltage of the magic baker correspond to parameters of the power supply in your house.
5. Always unplug the device from the power outlet after use and before cleaning. When disconnecting the appliance from the mains, hold the plug, not the power cord.
6. During operation, the metal parts of the appliance become hot. Do not touch them with your hands when the device is connected to an electrical outlet.
7. Do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids. This may cause an electric shock.
8. Never leave the appliance unattended near children during the operation. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
9. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if it has been damaged in any manner. Return the complete appliance immediately to a UNIT service center or authorized service agent for inspection, and if necessary, adjustment or repair.
10. Do not stretch the power cord in the doorways, and make sure that it does not twist, bend or touch the sharp objects, corners and edges of the furniture. Keep the power supply cord away from hot parts. Make sure that the power cord is not caught between the baking panels.

11. The appliance can not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children are not allowed to play with the appliance.
12. The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system.

### **BEFORE FIRST USE**

- Remove the device and its accessories carefully and remove all packing materials.
- Unwind the mains cable completely.
- Wipe the device body with a damp cloth. Remove the detachable parts with soapy water, dry all elements of the device carefully before switching on in the mains power supply.

### **OPERATION OF THE APPLIANCE**

#### **Replacement of removable panels**

***5 removable panels are supplied with the device: 2 panels for donuts, 2 panels for cake-pops and 1 panel for muffins (the top panel is the general one with the panel for cake-pops).***

1. Open the cover
2. Press the removable panels fixing button on the case and remove the metal panel. Install in its place another so that the protrusions on its coincide with the grooves on the body.
3. Repeat the same procedure with the other panel.

#### **Using the device**

***During operation the device should always be horizontally.***

1. Install the necessary panels for baking into magic baker.
2. Connect the appliance to the mains. The power lamp (red) lights up and the appliance starts to heat up. When the appliance reaches the right tempera-

- ture, the ready lamp (blue) will light up. After that you can start cooking.
- Open the cover and grease the working surfaces with a small amount of oil. Pour the dough into each cavity of the mold. Then close the cover tightly.

***Make sure that the cavities are not overfilled, otherwise you will not be able to close the device.***

- During operation, the device maintains the temperature, including turning off the heat.
- When your pastries are ready open the cover and take the finished pastries with wooden or silicone kitchen paddles.

***Do not use plastic items which are not resistant to high temperatures to removed finished pastries, as well as metal and sharp objects which can damage the non-stick coating.***

- If you want to prepare more pastries, close the lid again and wait for the ready lamp to light. Then repeat the instructions written above.
- Disconnect the device from the electrical outlet after use.

### **Chocolate muffins**

- 350g flour
- 250ml milk
- 125g sugar
- 100g butter
- 2 eggs
- 1 tsp. vanilla sugar
- 1 tsp. baking powder
- Chocolate

Mix well the melted butter, sugar, vanilla sugar, eggs and milk. Add the flour and baking powder and stir well until smooth. Use a piping bag to add into the greased and preheated baking pans, fill half of the pan, then place a piece of chocolate in the centre and cover with batter. Close the device. After 10 – 15 minutes check if ready with a thin wooded stick, possibly continue baking.

### **Dough for cake-pops**

- 175g sugar
- 175 g flour
- 175g butter
- 3 eggs
- 1 ½ tsp baking powder

Mix well the butter, sugar and the eggs. Mix flour with baking powder and add to the butter-egg dough. Mix well for about 5 minutes until the smooth. Fill the batter into a piping bag and pipe into the baking moulds of the preheated device. After about 6 minutes check whether the pastry is ready cooked, otherwise continue baking for a few minutes. To remove the cake-pops, put the sticks into the cakes, remove and leave to cool down. The cake-pops can be decorated e.g. with melted chocolate. Place the decorated sticks into the support.

### Dough for donuts

- 300g flour
- 150g sugar
- 300ml milk
- 1tsp. vanilla sugar
- 3 eggs
- 6 tbsp. oil
- 1 tsp. baking powder

Mix well all ingredients until smooth. Use a piping bag to fill the greased and preheated baking pans. Close the device. After 6 minutes check if the pastry is done, possibly continue baking. In order to remove the donuts never use metallic objects. Sprinkle the warm donuts with some icing sugar.

### CARE AND CLEANING

1. Disconnect the appliance from the mains. Do not clean the appliance until it has cooled completely.
2. Clean the housing with a damp soft cloth. Take care that the water did not get inside.
3. Do not immerse the appliance and power cord in water. For cleaning, use only soft sponges and brushes.
4. Do not use abrasive detergents or other substances not recommended for use with food contact objects.
5. Dry all parts before use or storage.

### SPECIFICATIONS

Model: ..... UDM-3020

Supply voltage: ..... 220-240 V ~ 50 Hz

Power: ..... 800 W

***The head office of the manufacturer : «UNIT Handelsgesellschaft G.m.b.H.»***

***131, Gersthofer Str., A-1180, Vienna, Austria***

***Exported by: «UNIT Electronics (H. K.) Limited»***

***3905 Two Exchange Square, 8 Connaught Place, Central, Hong Kong***

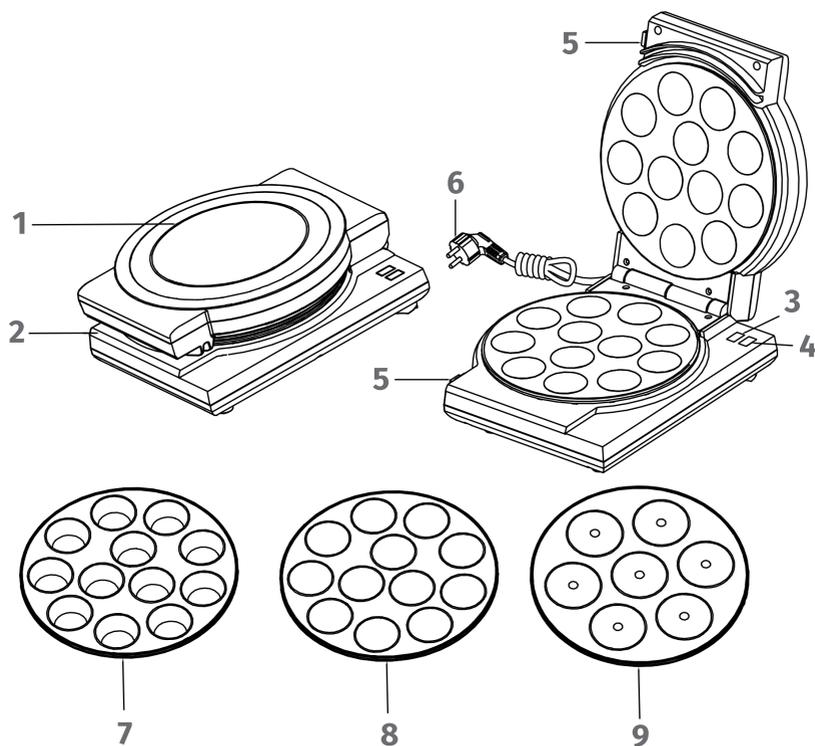
***Made in People's Republic of China (P.R.C.)***

This appliance is to be stored and used under the following conditions: temperature – not less than +5°C; relative humidity - not higher than 80%; aggressive impurities in the air: not allowable.

As the Manufacturer is constantly working on the improvement of its products, the design and technical specifications are subject to change without prior notice.

**EAC**

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1. Крышка (верхняя часть корпуса)  | 7. Съемная панель для приготовления маффинов   |
| 2. Нижняя часть корпуса            | 8. Съемная панель для приготовления поп-кейков |
| 3. Индикатор питания               | 9. Съемная панель для приготовления пончиков   |
| 4. Индикатор нагрева               |  |
| 5. Кнопки фиксации сменных панелей |  |
| 6. Сетевой шнур                    |  |

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

**Перед использованием прибора должны соблюдаться следующие меры предосторожности:**

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации чудо-пекаря. Неправильная эксплуатация может стать причиной неисправности прибора, а также травмы пользователя.
2. Перед началом эксплуатации поместите прибор на ровную, устойчивую поверхность.
3. Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. Запрещается использовать прибор на открытом воздухе.
4. Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
5. Всегда отключайте устройство от электросети по окончании эксплуатации и перед чисткой. Отсоединяя прибор от сети, держитесь за вилку, а не за сетевой шнур.
6. Во время работы металлические части прибора нагреваются. Не дотрагивайтесь до них руками, когда устройство подключено к электросети.
7. Не погружайте прибор или сетевой шнур в воду и другие жидкости. Это может стать причиной удара электрическим током.
8. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра рядом с детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
9. Запрещается использование электроприбора с видимыми механическими повреждениями (в т.ч. сетевого шнура или вилки), а также после его падения или какого-либо другого повреждения. В этом случае обратитесь в специализированный сервисный центр по ремонту бытовой техники фирмы UNIT для осмотра или ремонта прибора. Запрещается самостоятельно разбирать прибор.

10. Не протягивайте сетевой шнур в дверных проемах, а также следите, чтобы он не перекручивался, не перегибался и не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели. Запрещается протягивать шнур вблизи источников тепла. Убедитесь, что сетевой шнур не попал между панелями для выпечки.
11. Прибор не предназначен для использования лицами, включая детей, с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
12. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.

## ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Аккуратно достаньте устройство и его комплектующие и удалите все упаковочные материалы.
- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Корпус прибора протрите влажной тканью. Съемные детали промойте мыльной водой, тщательно просушите все элементы прибора перед включением в электросеть.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Замена съемных панелей

*В комплекте к прибору прилагается 5 съемных панелей: 2 панели для приготовления пончиков, 2 панели для приготовления поп-кейков и 1 панель для приготовления маффинов (верхняя панель – общая с панелью для приготовления поп-кейков).*

1. Откройте крышку прибора.
2. Нажмите на кнопки фиксации панелей на корпусе и снимите металлическую панель. Установите на ее место другую так, чтобы выступы на ней совпадали с пазами на корпусе.
3. Повторите то же самое с другой панелью.

## Использование прибора

**Во время эксплуатации прибор всегда должен располагаться горизонтально.**

1. Установите необходимые панели для выпечки в чудо-пекарь.
2. Подключите прибор к электросети. Загорится индикатор питания (красный) и прибор начнет нагреваться. Когда прибор достигнет нужной температуры, загорится индикатор нагрева (синий). После этого Вы можете начать готовить.
3. Откройте крышку и смажьте рабочие поверхности форм небольшим количеством масла или жира. Налейте тесто в каждую выемку формы. Затем плотно закройте крышку.

**Следите за тем, чтобы выемки не переполнились, иначе Вы не сможете закрыть прибор.**

4. В процессе работы устройство поддерживает температуру, включая и выключая нагрев.
5. После завершения приготовления выпечки откройте крышку и извлеките готовую выпечку с помощью деревянных или силиконовых кухонных лопаток.

**Не используйте для извлечения готовой выпечки пластиковые предметы, не стойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие.**

6. Если Вы хотите приготовить еще одну партию, снова закройте крышку прибора и дождитесь, пока погаснет индикатор нагрева (зеленый). Затем повторите указания, написанные выше.
7. По окончании использования отсоедините устройство от электросети.

## Рецепт приготовления шоколадных маффинов

- 350 г муки
- 250 мл молока
- 125 г сахара
- 100 г масла
- 2 яйца
- 1 ч. л. ванильный сахар
- 1 ч. л. разрыхлителя
- шоколад

Тщательно перемешайте растопленное масло, сахар, ванильный сахар, яйца и молоко. Добавьте муку и разрыхлитель и еще раз тщательно перемешайте до получения однородной массы. Используйте кондитерский мешок, чтобы заполнить получившейся массой формы панели для приготовления маффинов, предварительно смазанной маслом и разогретой. Заполните формы наполовину, затем поместите кусочек шоколада в центр и заполните оставшейся массой. Закройте чудо-пекарь. Спустя 10-15 минут проверьте готовность маффинов с помощью спички или зубочистки. Если маффины не готовы, оставьте их еще на несколько минут.

### Рецепт приготовления теста для попкейков350 г муки

- 175 г сахара
- 175 г муки
- 175 г масла
- 3 яйца
- 1 ½ ч. л. разрыхлителя

Тщательно смешайте масло, сахар и яйца. Смешайте муку с разрыхлителем и добавьте в получившуюся массу из яиц и масла. Тщательно перемешивайте в течении 5 минут до образования однородной массы. Используйте кондитерский мешок, чтобы заполнить получившейся массой формы панели для приготовления попкейков, предварительно смазанной маслом и разогретой. Примерно спустя 6 минут проверьте готовность теста. Если тесто еще не готово, подождите еще несколько минут. Извлеките готовые попкейки с помощью палочек и дайте им остыть. Для украшения готовой выпечки используйте, например, растопленный шоколад.

### Рецепт приготовления теста для пончиков

- 300 г муки
- 150 г сахара
- 300 мл молока
- 1 ч. л. ванильный сахар
- 3 яйца
- 6 ст. масло
- 1 ч. л. разрыхлителя

Тщательно перемешайте все ингредиенты до образования однородной массы. С помощью кондитерского мешка, чтобы заполнить формы предварительно смазанной маслом и разогретой панели для приготовления пончиков. Закройте устройство. Спустя 6 минут проверьте, готова ли выпечка. Если нет, оставьте пончики еще на несколько минут. Никогда не используйте металлические предметы, чтобы извлечь готовые пончики из формы. Посыпьте Ваши пончики сахарной пудрой.

## УХОД И ЧИСТКА

1. Отключите прибор от электросети. Приступайте к чистке только после полного охлаждения прибора.
2. Протирайте корпус прибора влажной мягкой тканью. Следите, чтобы влага не попала внутрь.
3. Запрещается погружать корпус прибора и сетевой шнур в воду. Для очистки используйте только мягкие губки и щетки.
4. Запрещается использовать для очистки прибора абразивные моющие средства и другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.
5. Перед эксплуатацией или хранением просушите все части прибора.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Модель: ..... UDM-3020

Напряжение: ..... 220-240 В ~ 50 Гц

Мощность: ..... 800 Вт

**Главный офис изготовителя: «ЮНИТ Хандельс ГмбХ»**

**Австрия, Вена, А-1180, Герстхофер штрассе, 131**

**Экспортер: «ЮНИТ Электроникс (ГК) Лимитед» 3905 Площадь Ту Эксчейндж,**

**Коннунт Плейс 8, Центральный, Гонконг. Произведено в КНР**

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5°С, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе агрессивных примесей.

При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредоносных воздействий.

Ремонт и восстановление прибора следует производить в специализированных мастерских, согласно гарантийному талону.

Поскольку производитель постоянно работает над совершенствованием своей продукции, дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления. Товар сертифицирован.



**UNIT** 