

ELEKTRICKÝ PEKÁČ NA MUFFINY

PODĚKOVÁNÍ ZA NÁKUP

Společnost JOCCA Vám touto cestou děkuje za důvěru, projevenou zakoupením našeho produktu, věříme, že budete spokojeni s každým našim produktem.

OPIS PRODUKTU

1. Rukojeť
2. Světelná signalizace: zapnut a připraven k použití
3. Víko
4. Nepřílnavý povrch
5. Formy na muffiny
6. Zástrčka

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Tyto pokyny jsou velmi důležité. Před použitím přístroje si, prosím, pozorně přečtěte tento návod k použití a mějte ho po ruce pro případnou potřebu.
- **JOCCA** nese odpovědnost za nesprávné používání produktu, nebo za jakékoliv jiné použití, odlišné od pokynů, uvedených v tomto návodu.
 - Produkt před jeho prvním použitím rozbalte a zkontrolujte, zda je v nepoškozeném stavu. Poškozený přístroj nepoužívejte a kontaktujte společnost JOCCA, protože záruka se vztahuje na poškození při přepravě nebo výrobní vady.
 - Tento produkt je určen pouze k domácímu použití. Nepoužívejte přístroj venku. Nikdy nevystavujte přístroj náročným povětrnostním podmínkám, jako je déšť, sníh, sluneční záření atd., které mohou poškodit jeho fungování.
 - Před zapojením přístroje do elektrické sítě zkontrolujte, zda je kabel a zástrčka v dokonalém stavu. Zkontrolujte dále, zda napětí, uvedené na přístroji, odpovídá Vámi používané elektrické síti.
 - Nepoužívejte kovové pomůcky, protože mohou poškodit nepřilnavý povrch.
 - Tento přístroj mohou používat děti mladší 8 let a starší děti, zdravotně postižené osoby, osoby se sníženými sensorickými či duševními schopnostmi, respektive osoby nedisponující potřebnými zkušenostmi nebo znalostmi pouze pod přiměřeným dohledem a pokud byli důkladně obeznámeni s používáním zařízení a pochopili rizika vyplývající z používání. Čištění smí provádět pouze uživatel, nebo děti starší 8 let pod přiměřeným dohledem.
 - Uchovávejte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
 - Zajistěte, aby si děti nemohly s přístrojem hrát.
 - Pokud zpozorujete, že je poškozený kabel, nebo zástrčka, přístroj nepoužívejte, ani se nepokoušejte o jeho opravu svépomocí. obraťte se přímo na autorizovaný technický servis JOCCA, kde kvalifikovaně provedou výměnu poškozeného kabelu.
 - Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých částí přístroje, nebo aby se dostal do jejich blízkosti.

- Zařízení, ani žádnou jeho část neponořujte do vody, ani do jiné tekutiny.
- Elektrickou zástrčku nikdy nevytahuje ze zásuvky uchopením za napájecí kabel, vždy uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky.
- Pokud přístroj spadl, případně spadl do vody, nebo do jiné tekutiny, přístroj nepoužívejte, ani se nepokoušejte o jeho opravu svépomocí. Obráťte se na autorizovaný technický servis JOCCA.
- Nemanipulujte přístrojem během chodu a nedotýkejte se jeho horkých částí, protože hrozí riziko úrazu, popálení.
- Nenechte kabel přístroje trčet, nebo se dotýkat horkých ploch.
- V zájmu vlastní bezpečnosti a správného fungování přístroje používejte vždy pouze příslušenství a náhradní díly JOCCA.
- Pokud je povrch poškozený, přístroj vypněte, abyste zabránili riziku úderu elektrickým proudem.
- Přístroj používejte pouze na vodorovném, hladkém povrchu, odolném vysoké teplotě.

UPOZORNĚNÍ: Vždy používejte podložku, aby teplo nepoškodilo citlivé povrchy.

- Nenechte přístroj na horké elektrické nebo plynové varné desce, ani v její blízkosti.
- Ponechte kolem přístroje dostatečně velký prostor pro proudění vzduchu.
- Přístroj se během chodu nesmí dotýkat záclon, závěsů, tapet, utěrek, nebo jiných hořlavých předmětů.
- Používejte pouze přípojku, přiloženou k produktu.
- Nedoporučuje se používání adaptérů, rozdělovačů nebo prodlužovacích kabelů. Pokud je použití výše uvedených pomůcek nezbytné, používejte pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry, prodlužovací kabely, které odpovídají platným bezpečnostním předpisům a dbejte, aby nebyla překročena hraniční hodnota výkonu, uvedená na prodlužovacím kabelu.
- Nepoužívejte přístroj se samostatným časovačem, nebo se systémem dálkového ovládání, a nenechávejte přístroj v chodu bez dozoru.

UPOZORNĚNÍ: Tento přístroj je za chodu horký a po skončení pečení ještě určitou dobu udržuje teplo. Při manipulaci s horkými předměty vždy noste teplovzdorné rukavice, před čištěním nechte kovové součástky vychladnout. Během chodu, nebo pokud je přístroj ještě horký, na přístroj nic nepokládejte,

NÁVOD K POUŽITÍ

- Před prvním použitím přístroje desky otřete vlhkou utěrkou a nechte je uschnout.
- Před pečením muffinů potřete horní a spodní desku přístroje trochou oleje. Vyjmutí upečených muffinů tak bude snadnější.
- Přístroj zapněte. Po dobu zahřívání přístroje svítí červené signalizační světlo.

POZNÁMKA: Při prvním zahřívání může z přístroje vycházet mírný kouř nebo zápach. Je to normální jev, který po 1 - 2 použitích zmizí. Tento jev nemá žádný vliv na bezpečnost přístroje. Protože to však můžete ovlivnit chuť prvních muffinů, doporučuje se první pečení vyhodit, nebo nechat přístroj několik minut v chodu prázdný.

Přibližně po 2 - 3 minutách zahřívání je přístroj připraven k použití. Signalizuje to rozsvícení zeleného světla.

- Formičky naplňte těstem na muffini.

POZNÁMKA: Nenaplňujte formičky těstem příliš, protože objem těsta bude během pečení růst. Formičky naplňte nanejvýš do 2/3 jejich objemu.

- Zavřete přístroj: zavřete víko přístroje za rukojeť.

- Pečte těsto přibližně 5 minut.

- Po skončení doby pečení pomocí rukojeti odklopte víko přístroje. V případě potřeby víko opakovaně zavřete a pečte těsto dál několik vteřin, než budou muffiny upečené podle Vaší chuti.

POZNÁMKA: Doba pečení se mění v závislosti na receptu.

TIP: Zda je muffin upečený můžete zkontrolovat tak, že do jeho středu zapíchnete suché párátko. Pokud ho vytáhnete suché, muffin je upečený.

- Vyberte muffiny pomocí nekovového náčiní.

- Po skončení pečení vytáhněte napájecí kabel z elektrické sítě.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

- Před čištěním se ujistěte, že přístroj je odpojen z elektrické sítě.

- Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

- Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky s abrazivním účinkem, nebo jiné čisticí prostředky, které mohou přístroj poškodit.

- ZAŘÍZENÍ NEPONOŘUJTE DO VODY ANI DO JINÉ TEKUTINY.

- Neponořujte přístroj, jeho desku ani napájecí kabel do vody.

- Přístroj není vhodný k mytí v myčce nádobí.

- Vnější stranu přístroje v případě potřeby čistěte papírovou utěrkou nebo mírně navlhčenou čisticí utěrkou.

- K čištění forem a desek používejte papírovou utěrkou nebo měkkou čisticí utěrkou.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

220-240V ~ 50/60Hz 900W

Tento přístroj odpovídá bezpečnostním požadavkům a nařízením směrnice 2006/95/ES o elektrických zařízeních určených pro používání v určitých mezích napětí a směrnice

2004/108/ES o sbližování právních předpisů členských států, týkajících se elektromagnetické kompatibility.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ - SMĚRNICE 2002/96/ES

Tento přístroj byl navržen a vyroben z mimořádně kvalitních materiálů, které lze recyklovat a znovu použít.

Pokud je na produktu zobrazen symbol přeškrtnutého odpadkového koše znamená to, že produkt odpovídá směrnici 2002/96/ES. Informujte se, prosím, o místním recyklačním systému elektronických produktů.

Dodržujte místní předpisy, nevyhazujte použité produkty do domovního odpadu. Správná recyklace použitých produktů pomáhá zabránit negativnímu dopadu na životní prostředí a zdraví lidí.

RECEPTÁŘ

VANILKOVÝ MUFFIN S BÍLOU ČOKOLÁDOU A VANILKOVÝM KRÉMEM (14 ks)

Na muffiny:

- 60 g/2 unce moučkového cukru
- 60 g/2 unce neslaného másla, změkklého
- 1 vejce
- 2 čajové lžičky vanilkového extraktu
- 60 g/2 unce mouky s práškem do pečiva

Na krém:

- 60 g bílé čokolády
- 100 g/3,5 uncí mascarpone pokojové teploty
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu

PŘÍPRAVA

1. V misce vyšlehejte máslo s cukrem na bledou pěnu. Přidejte vejce a vanilkový extrakt a míchejte, až se pěna spojí.
2. Prosejte mouku do misky a promíchejte do hladka.
3. Do formiček vložte kapsle na muffiny a naplňte je rovnoměrně těstem.
4. Pečte 5 - 6 minut. Hotové muffiny vyložte na mřížku a nechte je vychladnout.
5. Zatímco muffiny chladnou, začněte připravovat vanilkový krém: čokoládu rozpusťte v misce nad mírně horkou vodou. Míchejte, než se čokoláda rozpustí.
6. Odložte rozpuštěnou čokoládu bokem a nechte ji trochu vychladnout. K vychlazené čokoládě opatrně přimíchejte mascarpone, až získáte hustý krém. Krém ozdobně nastříkejte nebo lžičkou naneste na muffiny.

ČOKOLÁDOVÉ MUFFINY S KRÉMEM Z HOŘKÉ ČOKOLÁDY (14 ks).

Na muffiny:

- 60 g/2 unce moučkového cukru
- 60 g/2 unce neslaného másla, změkklého
- 1 vejce
- 45 g/1,5 unce mouky s práškem do pečiva
- 15 g/0,5 unce kakaa

Na krém:

- 60 g/2 unce horké čokolády
- 100 g/3,5 unce mascarpone pokojové teploty

PŘÍPRAVA:

1. V misce vyšlehejte máslo s cukrem na bledou pěnu. Přidejte vejce a míchejte, až se pěna spojí. Prosejte mouku s kakaem do misky a promíchejte s máslovou směsí do hladka.
2. Do formiček vložte kapsle na muffiny a naplňte je rovnoměrně těstem. Pečte 5 - 6 minut. Hotové muffiny vyložte na mřížku a nechte je vychladnout.
3. Zatímco muffiny chladnou, začněte připravovat čokoládový krém: čokoládu rozpusťte v misce nad mírně horkou vodou. Míchejte, až se čokoláda rovnoměrně rozpustí.
4. Odložte rozpuštěnou čokoládu bokem a nechte ji trochu vychladnout. K vychlazené čokoládě opatrně přimíchejte mascarpone, až získáte hustý krém.

Vychladlým krémem potřete muffiny, nebo krém lžící naneste na muffiny.

MUFFINY S BÍLOU ČOKOLÁDOU, MALINAMI A MÁSLOVÝM KRÉMEM

Na muffiny:

- 60 g/2 unce moučkového cukru
- 60 g/2 unce neslaného másla, změkklého
- 1 vejce
- 60 g/2 unce mouky s práškem do pečiva
- 15 g/0,5 unce bílé čokolády, strouhané
- 30 g/1 unce malin, nakrájených

Na krém:

- 60 g/2 unce bílé čokolády
- 120 g/4 unce neslaného másla, změkklého
- 250 g/8 unce moučkového cukru

- 2 lžíce mléka

PŘÍPRAVA:

1. V misce vyšlehejte máslo s cukrem na bledou pěnu. Přidejte vejce a míchejte, až se pěna spojí.
2. Prosejte mouku a promíchejte s máslovou směsí do hladka.
3. Vmíchejte nastrohanou bílou čokoládu a nakrájené maliny. Pečte 5 - 6 minut. Hotové muffiny vyložte na mřížku a nechte je vychladnout.
4. Zatímco muffiny chladnou, začněte připravovat máslový krém: čokoládu rozpustíte v misce nad mírně horkou vodou. Míchejte, než se čokoláda rozpustí.
5. Odložte rozpuštěnou čokoládu bokem a nechte ji trochu vychladnout. Ve velké misce vyšlehejte máslo do pěny. Přidejte polovinu moučkového cukru a vymíchejte do hladka.
6. Přidejte zbývající moučkový cukr, vychladlou bílou čokoládu a mléko a vymíchejte do hladka. Krém nastříkejte na vychladlé muffiny a ozdobte půlkou maliny.

ČOKOLÁDOVO - POMERANČOVÉ MUFFINY S MÁSLOVÝM KRÉMEM (14 KS).

Na muffiny:

- 60 g/2 unce moučkového cukru
- 60 g/2 unce neslaného másla, změkklého
- 1 vejce
- 2 lžičky pomerančového extraktu
- 45 g/1,5 unce mouky s práškem do pečiva
- 8 g/0,25 unce kakaa
- 8 g/0,5 unce horké čokolády, strouhané

Na krém:

- 30 g/1 unce kakaa
- 120 g/4 unce neslaného másla, změkklého
- 250 g/8 unce moučkového cukru
- 2 lžíce mléka

PŘÍPRAVA:

1. V misce vyšlehejte máslo s cukrem na bledou pěnu. Přidejte vejce a pomerančový extrakt s míchejte, až se pěna spojí.
2. Prosejte mouku a kakao a promíchejte s máslovou směsí do hladka.
3. Vmíchejte strouhanou čokoládu.

Do formiček vložte kapsle na muffiny a naplňte je rovnoměrně těstem. Pečte 5 - 6 minut. Hotové muffiny vyložte na mřížku a nechte je vychladnout.

4. Ve velké misce vyšlehejte máslo do pěny. Přidejte polovinu moučkového cukru a vymíchejte do hladka.

5. Přidejte zbývající moučkový cukr, kakao a mléko a vymíchejte do hladka. Krém nastříkejte na vychladlé muffiny a ozdobte kůrou z pomeranče.

CITRONOVÉ MUFFINY S MÁSLOVÝM KRÉMEM (14 ks).

Na muffiny:

- 60 g/2 unce moučkového cukru
- 60 g/2 unce neslaného másla, změkklého
- 1 vejce
- kůra z 1 citronu
- šťáva z 1/2 citronu
- 60 g/2 unce mouky s práškem do pečiva

Na krém:

- 120 g/4 unce neslaného másla, změkklého
- 250 g/8 unce moučkového cukru
- šťáva z 1/2 citronu
- 2 lžíce mléka

PŘÍPRAVA:

1. V misce vyšlehejte máslo s cukrem na bledou pěnu. Přidejte vejce, citronovou kůru a šťávu a míchejte, až se pěna spojí.

2. Prosejte mouku a kakao a promíchejte s máslovou směsí do hladka.

3. Do formiček vložte kapsle na muffiny a naplňte je rovnoměrně těstem. Pečte 5 - 6 minut. Hotové muffiny vyložte na mřížku a nechte je vychladnout.

4. Ve velké misce vyšlehejte máslo do pěny. Přidejte polovinu moučkového cukru a vymíchejte do hladka.

5. Přidejte zbývající moučkový cukr a citronovou šťávu a vymíchejte do hladka. Krém nastříkejte na vychladlé muffiny.

