

MUFFIN SÜTŐ

VÁSÁRLÁSI ELISMERVÉNY

A **JOCCA** ezúton köszöni a megvásárolt termékünkbe vetett bizalmát, mi biztosak vagyunk benne, hogy bármelyik termékünkkel elégedett lenne.

TERMÉKLEÍRÁS

1. Fogantyú
2. Jelzőlámpák: bekapcsolva és használatra készen
3. Fedél
4. Tapadásmentes bevonat
5. Muffinformák
6. Dugvilla

BIZTONSÁI FIGYELMEZTETÉSEK

- Ezek az utasítások nagyon fontosak. Kérjük, hogy a készülék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és tartsa kéznél, hogy ellenőrizhesse.
- A **JOCCA** nem vállal felelősséget a termék nem rendeltetésszerű használatáért, vagy bármilyen más, a jelen útmutatóban leírtaktól eltérő használatért.
- A termék első használatba vétele előtt csomagolja ki a terméket, és ellenőrizze, hogy az sértetlen állapotban van-e. Ha nem, ne használja a készüléket, és vegye fel a kapcsolatot a JOCCA-val, mivel a garancia kiterjed a szállításból eredő károkra vagy gyártási hibákra.
- Ez a termék csak háztartási használatra ajánlott. Ne használja a készüléket kültéren. Soha ne hagyja a készüléket olyan éghajlati tényezőknek kitéve, mint az eső, hó, nap stb., amelyek károsíthatják a készülék működését.
- Mielőtt a készüléket a hálózatra csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a kábel és a dugó tökéletes állapotban van-e. Ellenőrizze azt is, hogy a készüléken feltüntetett feszültség igény megfelel-e az Ön elektromos hálózatának.
- Ne használjon fémszerszámokat, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.
- Ezt a készüléket használhatják 8 éves és annál idősebb gyermekek, valamint fogyatékkal élő, csökkent érzékszervi vagy szellemi képességű, tapasztalatlan személyek is megfelelő felügyelet mellett, és ha a használati utasítást megbízható módon megismerték, és megértették a használattal járó veszélyeket. A tisztítást és karbantartást a felhasználó végezheti, gyermekek nem végezhetik, csak abban az esetben, ha 8 évesnél idősebbek, és csakis felügyelet mellett.
- Tartsa a készüléket és kábelét 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárva.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a készülékekkel.
- Ha azt észleli, hogy a tápkábel vagy a dugó sérült, ne használja a készüléket, vagy ne próbálja meg saját maga kicserélni a kábelt. Forduljon közvetlenül a **JOCCA** hivatalos műszaki szervizéhez, ahol a megfelelő módon kicserélik Önnek.
- Ne engedje, hogy a tápkábel a készülék forró részeihez érjen, vagy azok közelébe kerüljön.
- Ne merítse a készüléket vagy annak bármely részét vízbe vagy más folyadékba.
- Ne a kábelt húzza, ha szeretné kihúzni a készüléket a hálózathoz, mindig a dugót húzza ki.
- Ha a készüléket leejtették, vagy vízbe, esetleg más folyadékba esett, ne használja, és ne próbálja megjavítani. Vigye el a **JOCCA** műszaki szervizbe.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben, és ne érintse meg a készülék forró részeit, mert ez sérülést, égési sérüléseket okozhat.
- Ne hagyja a készülék kábelét lógni, vagy forró részekkel érintkezni.

-Az Ön biztonsága és a készülék megfelelő működése érdekében mindig JOCCA pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.

-Ha a felület törött, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.

-A készüléket egyenletes, sima és vízszintes felületen használja, amely képes a magas hőmérsékletet elviselni.

FIGYELMEZTETÉS: Mindig használjon alátétet, hogy a hő ne károsítsa az érzékeny felületeket.

-Ne hagyja a készüléket forró elektromos, vagy gázégő tetején, vagy közelében.

-Hagyjon elegendő helyet a készülék felett és a készülék körül a levegő megfelelő keringéséhez.

-Ne hagyja, hogy a készülék a használata közben függönyökkel, tapétával, mosogatórongyokkal vagy más gyúlékony anyagokkal érintkezzen.

-Ne használjon más csatlakozót, mint a termékhez mellékeltek.

-Nem tanácsoljuk az adapterek, dugók és/vagy hosszabbító kábelek használatát. Ha a fent említett elemek nélkülözhetetlenek, csak olyan egyszerű vagy többszörös adaptereket és hosszabbítókábeleket használjon, amelyek megfelelnek a hatályos biztonsági előírásoknak, ügyelve arra, hogy ne lépje túl az adapteren és/vagy a hosszabbítókábelben feltüntetett teljesítményhatárt.

-Ne használja a készüléket külön időzítővel vagy távvezérlő rendszerrel, és ne hagyja felügyelet nélkül.

FIGYELMEZTETÉS: Ez a készülék működés közben forró, és a sütés befejezése után még egy ideig megőrzi a hőt. Forró anyagok használatánál mindig viseljen hőálló kesztyűt, és tisztítás előtt hagyja kihűlni a fém alkatrészeket. Ne tegyen semmit a készülék tetejére, amíg az működik vagy még forró.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

-A készülék első használata előtt nedves ruhával tisztítsa meg a tányérokat, és hagyja megszáradni.

-Muffinsütés előtt kenjen egy kevés olajat a készülék felső és alsó lemezére. Ez segíti a sütés után a muffinok eltávolítását.

-Kapcsolja be a készüléket. A piros fény bekapcsol, amíg a készülék melegszik.

MEGJEGYZÉS: Amikor a készüléket először melegítik, enyhe füstöt vagy szagot áraszthat. Ez normális, és 1-2 használat után el fog tűnni. Ez nem befolyásolja a készülék biztonságát. Mivel azonban befolyásolhatja az első sütemények ízét, ajánlott eldobni őket, vagy néhány percig üresen hagyni a készüléket működni.

Körülbelül 2-3 perc múlva a készülék előmelegszik és használatra kész. Ekkor a zöld fény bekapcsol.

-Tegye a muffin tésztát a muffin formákba.

MEGJEGYZÉS: Ne töltse túl a készülék formáit, mivel a tészta térfogata sütés közben megnő. Legfeljebb a forma úrtartalmának 2/3-áig töltse meg.

-Zárja le a készüléket: a fogantyúnál fogva zárja le a készülék fedelét.

-A tésztát kb. 5 percig hagyja sülni.

-A sütési idő végén a fogantyú segítségével nyissa ki a felső fedelet. Ha szükséges, zárja le újra, és folytassa a sütést néhány másodpercig, amíg a sütemények az Ön ízlése szerint megsülnek.

MEGJEGYZÉS: A sütési idő a recepttől függően változik.

TIPP: Ellenőrizze az elkészült állapotot úgy, hogy egy száraz fogpiszkálót szúr a muffin közepébe. Ha az szárazon jön ki, a cupcake elkészült.

-Vegye ki a süteményeket a sütőlemezről nem fémes eszközzel.

-Amikor a sütés befejeződött, húzza ki a tápkábelt a hálózatról.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

-A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket leválasztotta a hálózatról.

-Tisztítás előtt hagyja a készüléket kihűlni.

-Soha ne használjon súroló hatású tisztítószeret vagy olyan termékeket, amelyek károsíthatják a készüléket.

- **SOHA NE MERÍTSE A GÉPET VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA.**

-Ne tegye a készüléket, a főzőlapot vagy a csatlakozót folyó víz alá.

-A készülék nem alkalmas mosogatógépben való mosogatásra.

-A készüléket kívülről szükség esetén tisztítsa meg papírtörlővel vagy enyhén megnedvesített tisztítókendővel.

-A formák és a főzőlapok tisztításához használjon papírtörlőt vagy puha ruhát.

MŰSZAKI LEÍRÁS

220-240V ~ 50/60Hz 900W

Ez a készülék megfelel az alacsony feszültségű eszközökről szóló 2006/95/EC és az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EC irányelvek biztonsági követelményeinek és rendelkezéseinek.

KÖRNYEZETVÉDELEM – 2002/96/EC IRÁNYELV

Ezt a terméket kiváló minőségű anyagokból és alkatrészekből tervezték és gyártották, amelyek újrahasznosíthatók és újrafelhasználhatók.

Ha egy termék mellett egy áthúzott, kerekeken guruló szemetes kuka szimbólumát látja, az azt jelenti, hogy a termék megfelel a 2002/96/EC európai irányelvnek. Kérjük, tájékozódjon az elektromos és elektronikus termékek helyi újrahasznosítási rendszeréről.

Kövesse a helyi szabályokat, és ne dobja a használt termékeket a szokásos otthoni kukákba. A használt termék megfelelő újrahasznosítása segít elkerülni a környezetre és az emberek egészségére gyakorolt negatív hatásokat.

RECEPTKÖNYV

VANÍLIÁS MUFFIN FEHÉR CSOKOLÁDÉVAL ÉS VANÍLIAMÁZZAL (14 db).

A muffinokhoz:

- 60 g/2 uncia porcukor
- 60 g/2 uncia sótlan vaj, lágyítva
- 1 tojás
- 2 teáskanál vaníliakivonat
- 60 g/2 uncia sütőporral kevert liszt

A mázhoz:

- 60 g fehér csokoládé
- 100 g/3,5 uncia mascarpone, szobahőmérsékletű
- 1 teáskanál vaníliakivonat

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy tálban keverjük össze a vajat és a cukrot, amíg a krém halvány nem lesz. Adjuk hozzá a tojást és a vaníliakivonatot, és addig verjük, amíg alaposan összeáll.
2. Szitáljuk a lisztet a tálba, és majdnem simára keverjük a keverékben.

3. Béleljük ki a muffinformákat tortaformákkal, és kanalazzuk a keveréket egyenlően közéjük.
4. Süssük 5-6 percig. Amikor a sütemények elkészültek, fordítsuk ki őket egy rácsra, hogy kihűljenek.
5. Amíg a sütemények hűlnek, kezdjük el a cukormáz elkészítését: a csokoládét egy tálban, enyhén forró víz felett olvasztjuk fel. Addig keverjük, amíg a csokoládé simára olvad.
6. Vegyük le a tálat a tűzről, és hagyjuk a csokoládét kissé kihűlni. Óvatosan keverjük a mascarpone-t a kihűlt csokoládéhoz, amíg sűrű és krémes nem lesz. A mázat a kihűlt süteményekre fűjjük vagy kanalazzuk.

CSOKOLÁDÉS MUFFINOK ÉTCSOKOLÁDÉMÁZZAL (14 db).

A muffinokhoz:

- 60 g/2 uncia porcukor
- 60g/2 uncia sótlan vaj, puha
- 1 tojás
- 45 g/1,5 uncia sütőporral kevert liszt
- 15 g/0,5 uncia kakaó

A mázhoz:

- 60 g/2 uncia étcsokoládé
- 100 g/3,5 uncia mascarpone, szobahőmérsékletű

ELKÉSZÍTÉS:

1. Egy tálban a vajat és a cukrot világosra keverjük. Adjuk hozzá a tojást, és addig verjük, amíg alaposan összeáll. Szitáljuk a lisztet és a kakaót a tálba, és majdnem simára keverjük a keverékhez.
2. Béleljük ki a muffinformákat tortaformákkal, és kanalazzuk a keveréket egyenlően közéjük. Süssük 5-6 percig. Ha a sütemények elkészültek, fordítsuk ki őket egy rácsra, hogy kihűljenek.
3. Amíg a sütemények hűlnek, kezdjük el a cukormáz elkészítését: a csokoládét egy tálban, enyhén forró víz felett olvasztjuk fel. Addig keverjük, amíg a csokoládé egyenletesen megolvad.
4. Vegyük le a tálat a tűzről, és hagyjuk a csokoládét kissé kihűlni. Óvatosan keverjük a mascarpone-t a kihűlt csokoládéhoz, amíg sűrű és krémes nem lesz.

A mázat a kihűlt süteményekre kenjük vagy kanalazzuk.

FEHÉR CSOKOLÁDÉ ÉS MÁLNA MUFFIN VAJKRÉM MÁZZAL (14 db).

A muffinokhoz:

- 60 g/2 uncia porcukor
- 60 g/2 uncia sótlan vaj, puha
- 1 tojás
- 60 g/2 uncia sütőporral kevert liszt
- 15 g/0,5 uncia fehér csokoládé, reszelve
- 30 g/1 uncia málna, apróra vágva

A mázhoz:

- 60 g/2 uncia fehér csokoládé
- 120 g/4 uncia sótlan vaj, lágyítva
- 250 g/8 uncia porcukor
- 2 evőkanál tej

ELKÉSZÍTÉS:

1. Egy tálban krémesítsük a vaját és a cukrot, amíg ki nem fehéredik. Adjuk hozzá a tojást, és keverjük habosra, amíg alaposan összeáll.
 2. Szitáljuk a lisztet a tálba, és keverjük simára a keveréssel.
 3. Keverjük bele a reszelt csokoládét és az apróra vágott málnát. Süssük 5-6 percig. Amikor a sütemények elkészültek, fordítsuk ki őket egy rácsra, hogy kihűljenek.
 4. Amíg a sütemények hűlnek, kezdjük el a cukormáz elkészítését azzal, hogy a csokoládét egy tálban enyhén lobogó víz felett megolvasztjuk. Addig keverjük, amíg a csokoládé simára olvad.
 5. Vegyük le a tálat a tűzről, és hagyjuk a csokoládét kissé kihűlni. Egy nagy tálban verjük puhára a vaját. Adjuk hozzá a porcukor felét, és keverjük simára.
 6. Adjuk hozzá a maradék porcukrot, a kihűlt fehér csokoládét és a tejet, és keverjük krémesre és simára. A mázat a kihűlt süteményekre nyomjuk, és egy fél málnával díszítjük.
- COKOLÁDÉS ÉS NARANCSOS MUFFIN VAJKRÉM MÁZZAL (14 db).**

A muffinokhoz:

- 60g/2 uncia porcukor
- 60 g/2 uncia sótlan vaj, puha
- 1 tojás
- 2 teáskanál narancskivonat
- 45 g/1,5 uncia sütőporral kevert liszt
- 8 g/0,25 uncia kakaó
- 8 g/0,5 uncia étcsokoládé, reszelve

A mázhoz:

- 30 g/1 uncia kakaó
- 120 g/4 uncia sótlan vaj, puha
- 250 g/8 uncia porcukor
- 2 evőkanál tej

ELKÉSZÍTÉS:

1. Egy tálban keverjük össze a vaját és a cukrot, amíg a krém ki nem fehéredik. Adjuk hozzá a tojást és a narancskivonatot, és keverjük habosra, amíg alaposan összeáll.
2. Szitáljuk a tálba a lisztet és a kakaót, és keverjük simára a keveréssel.
3. Keverjük bele a reszelt étcsokoládét.
3. Béleljük ki a sütőformát muffin papírral, és kanalazzuk a keveréket egyenlően a formákba. Süssük 5-6 percig. Amikor a muffinok megsültek, fordítsuk ki őket egy rácsra, hogy kihűljenek.
4. A vaját egy nagy tálban keverjük puhára. Adjuk hozzá a porcukor felét, és keverjük simára.
5. Adjuk hozzá a maradék porcukrot, a kakaót és a tejet, és keverjük krémesre és simára. A mázat a kihűlt süteményekre nyomjuk, és narancshéjjal díszítjük.

CITROMOS MUFFIN CITROMOS VAJKRÉM MÁZZAL (14 db).

A muffinokhoz:

- 60g/2 uncia porcukor
- 60g/2 uncia sótlan vaj, puha
- 1 tojás
- 1 citrom héja
- 1/2 citrom leve
- 60 g/2 uncia sütőporral kevert liszt

A cukormázhoz:

- 120 g/4 uncia sótlan vaj, puha
- 250 g/8 uncia porcukor
- 1/2 citrom leve
- 2 evőkanál tej

ELKÉSZÍTÉS:

1. Egy tálban keverjük össze a vajat és a cukrot, amíg a krém ki nem fehéredik. Adjuk hozzá a tojást, a citromhéjat és a citromlevet, és keverjük, amíg alaposan összeáll.
2. Szitáljuk a tálba a lisztet, és keverjük simára a keverékhez.
3. Béleljük ki a sütőformát muffin papírral, és kanalazzuk a keveréket egyenlően a formák a formákba. Süssük 5-6 percig. Mikor a sütemények elkészültek, fordítsuk ki őket egy rácsra, hogy kihűljenek.
4. A vajat egy nagy tálban keverjük puhára. Adjuk hozzá a porcukor felét, és keverjük simára.
5. Adjuk hozzá a maradék porcukrot és a citromlevet, és keverjük krémesre és simára. A mázat a kihűlt süteményekre nyomjuk.

