

CUPTOR PENTRU BRIOSE

MULTUMIRE PENTRU ACHIZITIE

JOCCA vă mulțumește pentru încrederea acordată produsului nostru achiziționat, suntem siguri că ați fi mulțumit cu oricare dintre produsele noastre.

DESCRIERE PRODUS

1. Mâner
2. Indicatoare luminoase: aprinse și gata de utilizare
3. Capac
4. Invelire antiaderentă
5. Forme de briose
6. Conector

AVERTIZĂRI DE SIGURANȚĂ

- Aceste instrucțiuni sunt foarte importante. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza dispozitivul și să-l păstrați la îndemână pentru verificare.
- JOCCA nu este responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a produsului sau orice altă utilizare decât cea descrisă în acest manual.
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, despachetați produsul și verificați dacă este intact. Dacă nu, nu utilizați dispozitivul și contactați JOCCA deoarece garanția acoperă daunele de transport sau defectele de fabricație.
- Acest produs este recomandat doar pentru uz casnic. Nu utilizați dispozitivul în aer liber. Nu lăsați niciodată dispozitivul expus la factori climatici precum ploaie, zăpadă, soare etc., care poate deteriora funcționarea dispozitivului.
- Înainte de a conecta dispozitivul la rețea, verificați dacă cablul și mufa sunt în stare perfectă. De asemenea, verificați dacă cerințele de tensiune indicate pe dispozitiv corespund rețelei dvs. electrice.
- Nu folosiți unelte metalice, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de 8 ani și peste, precum și de către persoane cu dizabilități, capacități senzoriale sau mentale reduse și persoane fără experiență, cu condiția ca acestea să fie supravegheate corespunzător și să citească instrucțiunile de utilizare și să înțeleagă pericolele asociate utilizării. Curățarea și întreținerea pot fi efectuate de utilizator, nu de copii, doar dacă au peste 8 ani și numai sub supraveghere.
- Nu lăsați dispozitivul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu dispozitivul.
- Dacă observați că cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat, nu utilizați dispozitivul și nu încercați să înlocuiți singur cablul. Contactați direct serviciul tehnic autorizat JOCCA, unde îl vor înlocui pentru dvs. în mod corespunzător.
- Nu permiteți cablului de alimentare să atingă sau să se apropie de părți fierbinți ale dispozitivului.

- Nu scufundați dispozitivul sau orice parte a acestuia în apă sau alte lichide.
- Nu trageți de cablu, dacă doriți să deconectați dispozitivul de la rețea, trageți întotdeauna de ștecher.
- Dacă dispozitivul a fost scăpat sau scăpat în apă sau în alte lichide, nu îl utilizați și nu încercați să îl reparați. Duceți-l la service-ul tehnic JOCCA.
- Nu mișcați dispozitivul în timpul utilizării și nu atingeți părțile fierbinți ale dispozitivului, deoarece acest lucru poate provoca răni sau arsuri.
- Nu lăsați cablul dispozitivului să atârne sau să intre în contact cu părți fierbinți.
- Utilizați întotdeauna piese de schimb și accesorii JOCCA pentru siguranța dumneavoastră și pentru funcționarea corectă a dispozitivului.
- Dacă suprafața este spartă, opriți dispozitivul pentru a evita riscul de electrocutare.
- Utilizați dispozitivul pe o suprafață plană, netedă și orizontală, care poate rezista la temperaturi ridicate.

AVERTIZARE: Utilizați întotdeauna un suport pentru a preveni deteriorarea termică a suprafețelor sensibile.

- Nu lăsați dispozitivul deasupra sau lângă un arzător electric sau pe gaz fierbinte.
- Lăsați suficient spațiu deasupra și în jurul dispozitivului pentru o circulație adecvată a aerului.
- Nu lăsați dispozitivul să intre în contact cu perdele, tapet, prosoape sau alte materiale inflamabile în timpul utilizării.
- Nu utilizați un alt conector decât cel furnizat cu produsul.
- Nu recomandăm utilizarea adaptoarelor, mufelor și/sau cablurilor prelungitoare. În cazul în care elementele menționate mai sus sunt esențiale, utilizați numai adaptoare simple sau multiple și cabluri prelungitoare care respectă reglementările de siguranță în vigoare, având grijă să nu depășiți limita de putere indicată pe adaptor și/sau cablu prelungitor.
- Nu utilizați dispozitivul cu un temporizator sau un sistem de telecomandă separat și nu îl lăsați nesupravegheat.

AVERTIZARE: Acest aparat este fierbinte în timpul funcționării și va menține căldura pentru o perioadă de timp după terminarea gătirii. Purtați întotdeauna mănuși rezistente la căldură când utilizați materiale fierbinți și lăsați piesele metalice să se răcească înainte de curățare. Nu așezați nimic deasupra aparatului în timp ce acesta funcționează sau este fierbinte.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Înainte de a utiliza dispozitivul pentru prima dată, curățați plăcile cu o cârpă umedă și lăsați-le să se usuce.
- Înainte de a coace briose, aplicați puțin ulei pe suprafețele superioare și inferioare ale aparatului. Acest lucru ajută la îndepărtarea brișelor după coacere.

- Porniți dispozitivul. Lumina roșie se aprinde în timp ce dispozitivul se încălzește.

MENTIUNE: Când dispozitivul este încălzit pentru prima dată, poate emite un ușor fum sau miros. Acest lucru este normal și va dispărea după 1-2 utilizări. Acest lucru nu afectează securitatea dispozitivului. Cu toate acestea, deoarece poate afecta gustul primelor prăjituri, este recomandat să le aruncați sau lăsați aparatul în funcțiune gol pentru câteva minute.

După aproximativ 2-3 minute, aparatul este preîncălzit și gata de utilizare. Apoi se aprinde lumina verde.

- Puneți aluatul de briose în formele de briose.

MENTIUNE: Nu umpleți prea mult formele aparatului, deoarece volumul aluatului crește în timpul coacerii. Umpleți-l până la 2/3 din capacitatea formei.

- Închideți dispozitivul: închideți capacul dispozitivului de mâner.

-Lăsați aluat cca. 5 minute să coacă.

- La sfârșitul timpului de coacere, folosiți mânerul pentru a deschide capacul superior. Dacă este necesar, închideți din nou și continuați să coaceți câteva secunde până când prăjiturile sunt deja coapte după plac Dvs.

MENTIUNE: Timpul de coacere variază în funcție de rețetă.

PROPUNERE: Verificați dacă este gata introducând o scobitoare uscată în centrul brișei. Dacă iese uscat, cupcake-ul este gata.

- Scoateți prăjiturile din aparatul de copt cu un instrument nemetalic.

- Când ați terminat, deconectați cablul de alimentare.

CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

- Înainte de a curăța dispozitivul, asigurați-vă că dispozitivul este deconectat de la rețea.

- Lăsați dispozitivul să se răcească înainte de curățare.

- Nu utilizați niciodată produse de curățare abrazive sau produse care ar putea deteriora dispozitivul.

- NICIODATĂ NU ASEZATI DISPOZITIVUL ÎN APA SAU ÎN ORICE ALT LICHID.

- Nu scufundați aparatul, plita sau ștecherul sub jet de apă.

- Aparatul nu este potrivit pentru spălare în mașina de spălat vase.

- Dacă este necesar, curățați exteriorul dispozitivului cu un prosop de hârtie sau o cârpă de curățat ușor umezită.

- Utilizați un prosop de hârtie sau o cârpă moale pentru a curăța formele și plitele.

DESCRIERE TEHNICA

220-240V ~ 50/60Hz 900W

Acest dispozitiv respectă cerințele și prevederile de siguranță ale Directivei 2006/95/CE privind echipamentele de joasă tensiune și ale Directivei 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică.

PROTECTIA MEDIULUI - DIRECTIVA 2002/96/CE

Acest produs este proiectat și fabricat cu materiale și componente de înaltă calitate care pot fi reciclate și reutilizate.

Dacă vedeți simbolul unui coș de gunoi tăiat cu o cruce lângă un produs, înseamnă că produsul respectă Directiva Europeană 2002/96/CE. Vă rugăm să vă informați despre regimul local de reciclare a produselor electrice și electronice.

Respectați reglementările locale și nu aruncați produsele uzate în coșurile de gunoi menajere obișnuite. Reciclarea corectă a produsului folosit ajută la evitarea efectelor negative asupra mediului și sănătății oamenilor.

CARTE DE BUCATE

Brioșă cu vanilie cu ciocolată albă și glazură cu vanilie (14 buc.).

Pentru brioșe:

- 60 g/2 oz zahăr pudră
- 60g/2oz unt nesărat, moale
- 1 ou
- 2 lingurițe de extract de vanilie
- 60 g/2 oz făină amestecată cu praful de copt

Pentru glazură:

- 60 g de ciocolată albă
- 100g/3.5oz mascarpone, de temperatura camerei
- 1 linguriță de extract de vanilie

PREGĂTIREA

1. Într-un castron amestecați untul și zahărul până când crema devine de culoare deschisă. Adăugați oul și extractul de vanilie și bateți până se omogenizează bine.
2. Cerneți făina în bol și amestecați în amestec până când este aproape omogen.
3. Puneți în formele de brioșe formele de tort și turnați amestecul uniform între ele.
4. Se coace 5-6 minute. Când prăjiturile sunt gata, scoateți-le pe un grătar pentru a se răci.
5. În timp ce prăjiturile se răcesc, începeți să faceți glazura: se topește ciocolata într-un bol peste apă puțin fierbinte. Se amestecă până când ciocolata se topește.

6. Se ia vasul de pe foc și se lasă ciocolata să se răcească puțin. Se amestecă cu grijă mascarpone în ciocolata răcită până devine groasă și cremoasă. Pulverizați sau puneți glazura pe prăjiturile răcite.

Brioșe de ciocolată cu glazură de ciocolată neagră (14 buc).

Pentru brioșe:

- 60 g/2 oz zahăr pudră
- 60g/2oz unt nesărat, moale
- 1 ou
- 45 g/1,5 oz făină amestecată cu praf de copt
- 15 g/0,5 unciă kakaó

Pentru glazură:

- 60 g/2 oz ciocolată neagră
- 100g/3.5 oz mascarpone, temperatura camerei

PREGĂTIRE:

1. Într-un castron, amestecați untul și zahărul până când devine de culoare deschisă. Se adaugă oul și se bate până se omogenizează bine. Cerneți făina și cacao în bol și amestecați în amestec până când sunt aproape omogene.
2. Puneți în formele de brioșe formele de tort și turnați amestecul uniform între ele. Se coace 5-6 minute. Când prăjiturile sunt gata, răsturnați-le pe un grătar pentru a se răci.
3. În timp ce prăjiturile se răcesc, începeți să faceți glazura: se topește ciocolata într-un bol peste apă puțin fierbinte. Se amestecă până când ciocolata se topește.
4. Se ia vasul de pe foc și se lasă ciocolata să se răcească puțin. Se amestecă cu grijă mascarpone în ciocolata răcită până devine groasă și cremoasă.

Întindeți sau turnați glazura pe prăjiturile răcite.

Brioșe cu ciocolată albă și zmeură cu glazură de cremă de unt (14 buc.).

Pentru brioșe:

- 60 g/2 oz zahăr pudră
- 60g/2oz unt nesărat, moale
- 1 ou
- 60 g/2 oz făină amestecată cu praful de copt
- 15 g/0,5 oz ciocolată albă, rasă
- 30 g/1 oz zmeură, tocată

Pentru glazură:

- 60 g/2 oz ciocolată albă
- 120g/4oz unt nesărat, înmuiat
- 250 g/8 oz zahăr pudră
- 2 linguri de lapte

PREGĂTIRE:

1. Se amestecă într-un bol untul și zahărul până ce are formă de cremă, într-un bol se amestecă untul și zahărul până devine alb. Se adaugă oul și se bate până se omogenizează bine.
2. Cerneți făina în bol și amestecați cu amestecul până la omogenizare.
3. Se amestecă ciocolata rasă și zmeura tocată. Se coace 5-6 minute. Când prăjiturile sunt gata, răsturnați-le pe un grătar pentru a se răci.
4. În timp ce prăjiturile se răcesc, începeți să faceți glazura topind ciocolata într-un castron peste apă puțin fierbinte. Se amestecă până când ciocolata se topește.
5. Se ia vasul de pe foc și se lasă ciocolata să se răcească puțin. Într-un castron mare, se bate untul până se înmoaie. Adăugați jumătate din zahăr pudră și amestecați până se omogenizează.
6. Adăugați zahărul pudră rămas, ciocolata albă răcită și laptele și amestecați până devine cremos și omogen. Presați glazura pe prăjiturile răcite și decorați cu jumătate de zmeură.

Brioșe de ciocolată și portocale cu glazură de cremă de unt (14 buc.)

Pentru brioșe:

- 60 g/2 oz zahăr pudră
- 60g/2oz unt nesărat, moale
- 1 ou
- 2 lingurițe de extract de portocale
- 45 g/1,5 oz făină amestecată cu praf de copt
- 8 g/0,25 oz cacao
- 8 g/0,5 oz ciocolată neagră, rasă

Pentru glazură:

- 30 g/1 oz cacao
- 120g/4oz unt nesărat, moale
- 250 g/8 oz zahăr pudră
- 2 linguri de lapte

PREGĂTIRE:

1. Amestecați untul și zahărul într-un bol până când crema devine albă. Adăugați oul și extractul de portocale și amestecați până se omogenizează bine.
2. Cerneți făina și cacao în bol și amestecați până se omogenizează.
3. Se amestecă ciocolata neagră rasă.
3. Puneți în formele de briose formele de tort și turnați amestecul uniform între ele. Se coace 5-6 minute. Când prăjiturile sunt gata, răsturnați-le pe un grătar pentru a se răci.
4. Amestecați untul într-un castron mare până când se înmoaie. Adăugați jumătate din zahăr pudră și amestecați până se omogenizează.
5. Adăugați zahărul pudră rămas, cacao și laptele și amestecați până devine cremos și omogen. Presați glazura pe prăjiturile răcite și decorați cu coajă de portocală.

Brioșă cu lămâie cu glazură de cremă de lămâie (14 buc.).

Pentru briose:

- 60 g/2 oz zahăr pudră
- 60g/2oz unt nesărat, moale
- 1 ou
- 1 portocală coaje
- Suc de 1/2 lămâie
- 60 g/2 oz făină amestecată cu praful de copt

Pentru glazură:

- 120g/4oz unt nesărat, moale
- 250 g/8 oz zahăr pudră
- Suc de 1/2 lămâie
- 2 linguri de lapte

PREGĂTIRE:

1. Amestecați untul și zahărul într-un bol până când crema devine albă. Adăugați oul, coaja de lămâie și sucul de lămâie și amestecați până se omogenizează bine.
2. Cerneți făina în bol și amestecați în amestec până se omogenizează.
3. Puneți în formele de briose formele de tort și turnați amestecul uniform între ele. Se coace 5-6 minute. Când prăjiturile sunt gata, răsturnați-le pe un grătar pentru a se răci.
4. Amestecați untul într-un castron mare până când se înmoaie. Adăugați jumătate din zahăr pudră și amestecați până se omogenizează.
5. Adăugați zahărul pudră rămas și sucul de lămâie și amestecați până devine cremos și omogen. Turnați glazura pe prăjiturile răcite.



MediaShop GmbH
RO: 32948394
OP 2 Oradea, CP 2
Jud Bihor, Cod poștal 410670
Telefon 318.114.000
informatii@mediashop.tv