

STROJ NA PEČENIE MUFFINOV

POĎAKOVANIE ZA NÁKUP

JOCCA vám týmto ďakuje za prejavenu dôveru v náš produkt, sme si istí, že by ste boli spokojný s našim každým výrobkom.

OPIS VÝROBKU

1. Rukoväť
2. Kontrolné svetlá: zapnutý a pripravený na použitie
3. Príklop
4. Neprilnavý povlak
5. Formy na muffiny
6. Zástrčka

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Tieto pokyny sú veľmi dôležité. Prosíme vás, aby ste si pred zahájením používania prístroja pozorne prečítali tento návod na použitie a mali ho po ruke, aby ste ho mohli skontrolovať.

- **JOCCA** nenesie zodpovednosť za nesprávne používanie prístroja, alebo za používanie odlišné od používania uvedeného v tomto návode.

- Pred prvým použitím prístroja ho najprv vybaľte a skontrolujte, či je v neporušenom stave. Ak nie je, nepoužívajte prístroj, aleb kontaktujte firmu JOCCA, keďže záruka sa vzťahuje aj na poškodenia vzniknuté počas prepravy alebo na výrobné chyby.

- Tento výrobok sa doporučuje pre domáce použitie. Nepoužívajte ho v exteriéroch. Nikdy nevystavujte prístroj poveternostným podmienkam, ako je dážď, sneh, slnečné žiarenie atď., ktoré by mohli nepriaznivo pôsobiť na prevádzku prístroja.

- Pred zapojením prístroja do elektrickej siete skontrolujte, či kábel a zástrčka sú v dokonalom stave. Skontrolujte aj to, či napätie uvedené na prístroji vyhovuje vašej elektrickej sieti.

- Nepoužívajte kovové nástroje, lebo môžu poškodiť neprilnavý povlak.

- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby s poškodenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností, ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a porozumeli hroziacim nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu nemôžu vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.

- Prístroj a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s prístrojom.

- Ak vnímate, že napájací kábel alebo zástrčka sú poškodené, prerušte používanie prístroja, ani ho nepokúšajte opraviť sami. Obráťte sa priamo na oficiálny odborný servis **JOCCA**, kde ho opraví správnym spôsobom.

-Nedopustite, aby sa napájací kábel dotýkal horúcich častí prístroja, alebo sa dostal do ich blízkosti.

- Prístroj alebo jeho časti nikdy neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Neťahajte za kábel, ak chcete odpojiť prístroj zo siete, vždy ťahajte za zástrčku.
- Ak prístroj spadol na zem, alebo do vody, prípadne do inej tekutiny, nepoužívajte ho, ani sa ho nepokúšajte opraviť sami. Odneste ho do odborného servisu **JOCCA**.
- Nehýbajte prístrojom počas používania, ani sa nedotýkajte jeho horúcich častí, lebo to môže spôsobiť zranenie, popáleniny.
- Nenechajte kábel previsieť, alebo dotýkať sa horúcich povrchov.
- Pre vašu bezpečnosť a vhodnú prevádzku prístroja vždy používajte náhradné diely a príslušenstvá značky **JOCCA**.
- Ak je povrch zlomený, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli riziku úderu elektrickým prúdom.
- Prístroj používajte na rovnomernom, hladkom a vodorovnom povrchu, ktorý je odolný vysokým teplotám.

UPOZORNENIE: Vždy používajte podložku, aby teplota nepoškodila citlivé povrchy.

- Prístroj nenechávajte na horúcom elektrickom alebo plynovom sporáku alebo v jeho blízkosti.
- Nechajte dostatok miesta nad prístrojom a okolo prístroja pre vhodnú cirkuláciu vzduchu.
- Nedopustíte, aby sa prístroj počas prevádzky dostal do kontaktu so závesom, tapetami, handrami na umývanie alebo inými horľavými látkami.
- Nepoužívajte inú prípojku, ako priloženú k výrobku.
- Nedoporučujeme používanie adaptérov, zástrčiek a/alebo predlžovacích káblov. Ak uvedené pomôcky sú nevyhnutné, používajte iba také jednoduché alebo viacnásobné adaptéry a predlžovacie káble, ktoré vyhovujú platným bezpečnostným predpisom, dbajte na to, aby ste neprekročili výkonnostný limit uvedený na adaptéri a/alebo predlžovacom kábli.
- Nepoužívajte prístroj s osobitným časovačom alebo diaľkovým ovládaním, a nenechávajte prístroj bez dozoru.

UPOZORNENIE: Tento prístroj je počas prevádzky horúci, a po dokončení pečenia istý čas ešte uchová teplotu. Pri používaní horúcich látok vždy používajte odolné kuchynské rukavice, a pred čistením nechajte vychladnúť kovové súčiastky. Nedávajte nič na vrchnú časť prístroja, kým je ešte v prevádzke alebo je ešte horúci.

NÁVOD NA POUŽITIE

- Pred prvým použitím prístroja očistite priehlbiny a nechajte ich uschnúť.
- Pred pečením muffinov potrite olejom horný a dolný povrch. Pomáha to pri odstránení muffinov.
- Zapnite prístroj. Červená kontrolka sa rozsvieti a svieti, kým sa prístroj nezohreje.

POZNÁMKA: Keď sa prístroj zohrieva po prvýkrát, môže mierne dymieť alebo páchnuť. Je to normálny jav, pominie to po 1-2 použitíach. Neovplyvňuje to bezpečnosť prístroja. Môže

to však ovplyvniť chuť prvých zákuskov, preto sa odporúča tieto vyhodiť, alebo nechať prevádzkovať prístroj naprázdno.

Za 2-3 minúty sa prístroj zohreje a je pripravený na použitie. Vtedy sa rozsvieti zelená kontrolka.

-Naplňte muffinové formy muffinovým cestom.

POZNÁMKA: Nedávajte do foriem príliš veľa cesta, keďže počas pečenia sa objem cesta zväčší. Formy naplňajte iba do 2/3-ny ich objemu.

-Zatvorte prístroj: zatvorte ho za rúkovať.

-Cesto nechajte piecť cca. 5 minút.

-Na konci doby pečenia otvorte prístroj pomocou rúkovaťe. Ak je potrebné, zatvorte ho znovu, a pokračujte pečenie niekoľko sekúnd, kým sa zákusky upečú podľa vašej chuti.

POZNÁMKA: Doba pečenia závisí od receptu.

RADA: Skontrolujte hotové zákusky tak, že do stredu muffinu zapichnete špáradlo. Ak je suché, cupcake je hotový.

-Vyberte zákusky z foriem pomocou nekovového nástroja.

-Keď sa pečenie ukončí, vytiahnite napájací kábel z elektrickej zásuvky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

-Pred čistením prístroja sa uistite, že ste prístroj odpojili zo siete.

-Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť.

-Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo také prípravky, ktoré by mohli prístroj poškodiť.

- **PRÍSTROJ NIKDY NEPONÁRAJTE DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY.**

-Nedávajte prístroj, plech na pečenie alebo prípojku pod tečúcu vodu.

-Prístroj nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu.

-Vonkajší kryt prístroja očistite kuchynskou utierkou alebo mierne zvlhčenou utierkou, ak je potrebné.

-Na čistenie foriem a plechov na pečenie používajte papierovú utierku alebo kuchynskú utierku.

TECHNICKÝ POPIS

220-240V ~ 50/60Hz 900W

Tento prístroj vyhovuje bezpečnostným predpisom a nariadeniam európskej smernice č. 2006/95/ES pre elektrické zariadenia nízkeho napätia a smernice č. 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2002/96/ES

Tento výrobok je navrhnutý a vyrobený z vysokokvalitných materiálov a súčiastok, ktoré sú recyklovateľné a opätovne použiteľné.

Ak pri výrobku vidíte symbol prečiarknutej nádoby na smeti na kolieskach, znamená to, že tento výrobok vyhovuje európskej smernice č. 2002/96/ES. Prosíme vás, aby ste sa informovali o miestnom systéme recyklácie elektrických a elektronických výrobkoch.

Nasledujte miestne predpisy, a neukladajte použitý výrobok do bežného komunálneho odpadu. Vhodná recyklácia použitého výrobku pomáha vyhýbať sa negatívnym účinkom na zdravie ľudí a životného prostredia.

KUCHÁRKA

VANILKOVÝ MUFFIN S KÚSKAMI BIELEJ ČOKOLÁDY A S VANILKOVOU POLEVOU (14 ks).

Muffiny:

- 60 g/2 unce práškového cukru
- 60 g/2 unce nesoleného masla, zmäkčeného
- 1 vajce
- 2 čajové lyžičky vanilkového extraktu
- 60 g/2 unce múky s práškom do pečiva

Poleva:

- 60 g bielej čokolády
- 100 g/3,5 unce mascarpone, izbovej teploty
- 1 čajové lyžičky

PRÍPRAVA

1. V miske zmiešame maslo a cukor, kým krém bude bledý. Pridáme vajíčko a vanilkový extrakt, a miešame, kým sa cesto nevymieša.
2. Do misky preosejeme múku, a vymiešame s krémom skoro do hladka.
3. Do foriem dávame papierové muffinové formy, a pomocou lyžice rozdelíme cesto rovnomerne do foriem.
4. Pečieme ich 5-6 minút. Keď sú zákusky hotové, vyložíme ich na mriežku, aby vychladli.
5. Kým zákusky vychladnú, začneme prípravu polevy: čokoládu vložíme do misky, a dáme ju rozpustiť nad mierne horúcou vodou. Miešame dotedy, kým sa čokoláda úplne roztopí.
6. Misku dáme dolu z ohňa, a necháme čokoládu trochu vychladnúť. Opatrne primiešame mascarpone, kým nebude hustý a krémový. Polevu natrieme na vychladnuté zákusky.

ČOKOLÁDOVÉ MUFFINY S POLEVOU Z HORKEJ ČOKOLÁDY (14 ks).

Muffiny:

- 60 g/2 unce práškového cukru
- 60g/2 unce nesoleného masla, mäkkého
- 1 vajce
- 45 g/1,5 unce múky s práškom do pečiva
- 15 g/0,5 unce kakaového prášku

Poleva:

- 60 g/2 unce horkej čokolády
- 100 g/3,5 unce mascarpone, izbovej teploty

PRÍPRAVA:

1. V miske zmiešame maslo a cukor, kým krém bude bledý. Pridáme vajíčko a vanilkový extrakt, a miešame, kým sa cesto nevymieša. Do misky preosejeme múku a kakaový prášok, a vymiešame s krémom skoro do hladka.
2. Do foriem dávame papierové muffinové formy, a pomocou lyžice rozdelíme cesto rovnomerne do foriem. Pečieme ich 5-6 minút. Keď sú zákusky hotové, vyložíme ich na mriežku, aby vychladli.
3. Kým zákusky vychladnú, začneme prípravu polevy: čokoládu vložíme do misy, a dáme ju rozpustiť nad mierne horúcou vodou. Miešame dovtedy, kým sa čokoláda úplne roztopí.
4. Misku dáme dolu z ohňa, a necháme čokoládu trochu vychladnúť. Opatrne primiešame mascarpone, kým nebude hustý a krémový. Polevu natrieme na vychladnuté zákusky.

MUFFINY S BIELOU ČOKOLÁDOU A MALINAMI A S POLEVOU Z MASLOVÉHO KRÉMU (14 ks).

Muffiny:

- 60 g/2 unce práškového cukru
- 60 g/2 unce nesoleného masla, mäkkého
- 1 vajce
- 60 g/2 unce múky s práškom do pečiva
- 15 g/0,5 unce bielej čokolády, strúhanej
- 30 g/1 unce malín, nakrájaných nadrobno

Poleva:

- 60 g/2 unce bielej čokolády
- 120 g/4 unce nesoleného masla, zmäkčeného
- 250 g/8 unce práškového cukru
- 2 polievkové lyžice mlieka

PRÍPRAVA:

1. V miske zmiešame maslo a cukor, kým krém bude bledý. Pridáme vajíčko a miešame do spenenia, kým sa všetko dôkladne nespojí.
2. Do misky preosejeme múku a kakaový prášok, a vymiešame s krémom do hladka.
3. Primiešame strúhanú čokoládu a nadrobno nakrájanú malinu. Pečieme 5-6 minút. Keď sú zákusky hotové, vyložíme ich na mriežku, aby vychladli.
4. Kým zákusky vychladnú, začneme prípravu polevy: čokoládu vložíme do misy, a dáme ju rozpustiť nad mierne horúcou vodou. Miešame dovedy, kým sa čokoláda úplne roztopí.
5. Misku dáme dolu z ohňa, a necháme čokoládu trošku vychladnúť. Vo veľkej miske vymiešame maslo. Pridáme polovicu práškového cukru a vymiešame do hladka.
6. Pridáme zvyšok práškového cukru, vychladnutú bielu čokoládu a mlieko, a vymiešame do krémovej a hladkej konzistencie. Polevu natrieme na vychladnuté zákusky a ozdobíme malinami.

ČOKOLÁDOVÉ A POMARANČOVÉ MUFFINY S POLEVOU Z MASLOVÉHO KRÉMU (14 ks).

Muffiny:

- 60g/2 unce práškového cukru
- 60 g/2 unce nesoleného masla, mäkkého
- 1 vajce
- 2 čajové lyžičky pomarančového extraktu
- 45 g/1,5 unce múky s práškom do pečiva
- 8 g/0,25 unce kakaového prášku
- 8 g/0,5 unce horkej čokolády, strúhanej

Poleva:

- 30 g/1 unce kakaového prášku
- 120 g/4 unce nesoleného masla, mäkkého
- 250 g/8 unce práškového cukru
- 2 polievkové lyžice mlieka

PRÍPRAVA:

1. V miske zmiešame maslo a cukor, kým krém bude bledý. Pridáme vajíčko a pomarančový extrakt a miešame do spenenia, kým sa všetko dôkladne nespojí.
2. Do misky preosejeme múku a kakaový prášok, a vymiešame s krémom do hladka.
3. Primiešame strúhanú čokoládu.

3. Do foriem dávame papierové muffinové formy, a pomocou lyžice rozdelíme cesto rovnomerne do foriem. Pečieme ich 5-6 minút. Keď sú zákusky hotové, vyložíme ich na mriežku, aby vychladli.

4. Vo veľkej miske vymiešame maslo. Pridáme polovicu práškoveho cukru a vymiešame do hladka.

5. Pridáme zvyšok práškoveho cukru, vychladnutú bielu čokoládu a mlieko, a vymiešame do krémovej a hladkej konzistencie. Polevu natrieme na vychladnuté zákusky a ozdobíme pomarančovou kôrou.

CITRÓNOVÉ MUFFINY S POLEVOU Z CITRÓNOVÉHO MASLOVÉHO KRÉMU (14 ks).

Muffiny:

- 60g/2 unce práškoveho cukru
- 60g/2 unce nesoleného masla, mäkkého
- 1 vajce
- kôra 1 citrónu
- šťava 1/2 citrónu
- 60 g/2 unce múky s práškom do pečiva

Poleva:

- 120 g/4 unce nesoleného masla, mäkkého
- 250 g/8 unce práškoveho cukru
- šťava 1/2 citrónu
- 2 polievkové lyžice mlieka



PRÍPRAVA:

1. V miske zmiešame maslo a cukor, kým krém bude bledý. Pridáme vajíčko, citrónovú kôru, citrónovú šťavu a miešame, kým sa všetko dôkladne nespojí.

2. Do misky preosejeme múku, a vymiešame s krémom do hladka.

3. Do foriem dávame papierové muffinové formy, a pomocou lyžice rozdelíme cesto rovnomerne do foriem. Pečieme ich 5-6 minút. Keď sú zákusky hotové, vyložíme ich na mriežku, aby vychladli.

4. Vo veľkej miske vymiešame maslo. Pridáme polovicu práškoveho cukru a vymiešame do hladka.

5. Pridáme zvyšok práškoveho cukru a citrónovú šťavu, a vymiešame do krémovej a hladkej konzistencie. Polevu natrieme na vychladnuté zákusky.