

Ariete®

Aparat za mafine 188 UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE



Važne mere zaštite

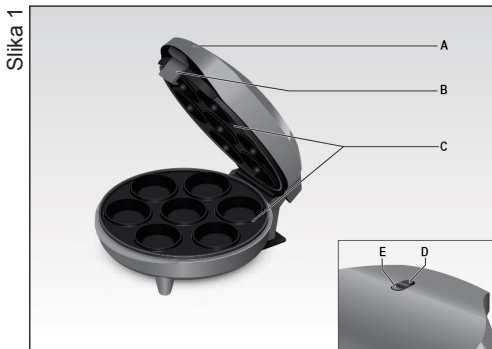
Pre upotrebe pročitajte sledeće instrukcije

Neophodne mere opreza moraju biti preduzete pri upotrebi električnih uređaja i uključuju sledeće:

1. Uverite se da voltaža koja je navedena na uređaju odgovara voltaži koja se koristi u Vašoj zemlji.
2. Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je uključen u struju; izvadite kabl iz struje nakon svake upotrebe.
3. Uređaj nikada ne stavljajte na tople površine ili blizu njih.
4. Tokom upotrebe, uređaj uvek postavite na ravnu, nivelisanu površinu.
5. Nikada ne izlažite uređaja kiši, suncu itd.
6. Uverite se da kabl nije u kontaktu sa vrućim površinama.
7. Uređaj mogu koristiti isključivo osobe od 8 godina i naviše, kao i osobe sa smanjenim psihičkim, senzornim i mentalnim sposobnostima pod nadzorom, pod uslovom da su dobile instrukcije koje se tiču upotrebe uređaja na bezbedan način, razumejući sve potencijalne rizike. Deci je zabranjeno igranje sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju sprovoditi deca, sem ako nisu starija od 8 godina i ako nemaju nadzor.
8. Deci koja su mlađa od 8 godina se ne sme dozvoliti rukovanje uređajem, a kabl uređaja uvek mora biti van domašaja dece.
9. SAM UREĐAJ, UTIKAČ I KABL UREĐAJA NIKADA NE STAVLJAJTE U VODU; UREĐAJ UVEK PREBRIŠITE VLAŽNOM KRPOM.
10. Pre nameštanja nastavaka na uređaj, uvek izvadite kabl iz struje, kao i pre čišćenja uređaja.
11. Uvek se uverite da su Vam ruke u potpunosti suve pre pritiskanja prekidača na uređaju ili pre nego što uzmete utikač ili kabl u ruke.

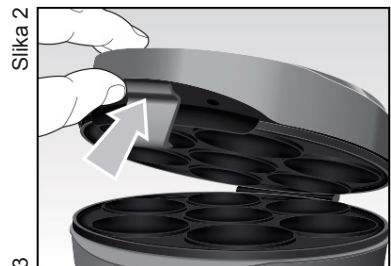
12. Kako biste izvadili kabl iz struje, uhvatite za utikač i izvadite ga iz utičnice. Nikada ne vucite za kabl.
13. Nikada ne koristite uređaj ako su kabl ili utikač pokvareni ili ako je sam uređaj u kvaru; sve popravke, uključujući i zamenu kabla za napajanje mora sprovesti isključivo Ariete korisnički centar i njegovi ovlašćeni tehničari, kako bi se izbegli svi rizici.
14. U slučaju da koristite produžne kablove, oni moraju biti odgovarajući kako bi se izbegla opasnost po korisnika i po bezbednost okoline u kojoj se uređaj koristi. Neodgovarajući produžni kablovi mogu dovesti do anomalija tokom upotrebe uređaja.
15. Nikada ne dozvolite da kabl visi na mestima gde ga mogu dohvatiti deca.
16. Ne ugrožavajte bezbednost uređaja upotrebom delova koji nisu originalni ili nisu odobreni od strane proizvođača.
17. Sve izmene na uređaju koje nisu odobrene od strane proizvođača mogu dovesti do gubitka i poništavanja garancije.
18. U slučaju da odlučite da odložite uređaj, savetujemo Vam da ga izbacite iz upotrebe tako što ćete odseći kabl uređaja. Takođe savetujemo da se bezbedno uklone svi delovi koji mogu predstavljati opasnost, posebno za decu koja bi se mogla igrati sa uređajem ili delovima uređaja.
19. Pakovanje se nikada ne sme ostaviti u blizini dece, jer predstavlja potencijalnu opasnost.
20. Tokom upotrebe, uređajem se mora rukovati pažljivo, vodeći računa da ne dodirujete vruće površine.
21. UPOZORENJE: Vruća površina.
22. Uređajem rukujte sa velikom pažnjom, posebno kada otvarate ili zatvarate ploče; postoji rizik od slučajnih povreda ruku ili štete na drugim predmetima.
23. Uređaj koristite daleko od zapaljivih tečnosti; uređaj ne koristite blizu zidova ili blizu delova koji su plastični i nisu otporni na toplotu.
24. Uređaj prebrišite vlažnom krpom isključivo, nakon što ste izvadili kabl iz struje i sačekali da se uređaj ohladi.
25. Nakon upotrebe, sačekajte da se uređaj ohladi u potpunosti pre nego što ga vratite na mesto.
26. Eksterni tajmeri ili daljinski upravljači se ne smeju koristiti kako bi se upravljalo radom uređaja.
27. Molimo Vas da pogledate i pročitate brošuru koja dolazi u pakovanju sa proizvodom.

NE BACAJTE OVO UPUTSTVO Mere opreza pri upotrebi uređaja



OPIS DELOVA (Slika 1)

- A Telo uređaja
- B Ručica za zatvaranje
- C Nelepljiva ploča za mafine
- D Lampica koja ukazuje na to da je uređaj spreman za upotrebu
- E Lampica koja ukazuje na to da je uređaj uključen



Ovaj uređaj je namenjen UPOTREBI U DOMAĆINSTVU ISKLJUČIVO i ne sme se koristiti u komercijalne ili industrijske svrhe.

UPOTREBA UREDAJA PO PRVI PUT

Uređaj može odavati dim pri prvoj upotrebi; ovo nije defekt i dim će nestati za par minuta. Pri prvoj upotrebi, podmažite ploču sa malo ulja ili maslaca. Ovo nije neophodno ponavljati svaki sledeći put.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

- Uključite uređaj u struju.
- Lampica (E), koja ukazuje na to da je uređaj uključen u struju, će se uključiti, a lampica (D) će se takođe uključiti jer se uređaj zagreva.
- Kada je uređaj dostigao odgovarajuću temperaturu (nakon 3 minuta otprilike), spreman je za upotrebu i lampica (D) će se isključiti.

NAPOMENA: Lampica (D) će se upaliti ponovo kada temperatura padne.

- Otvorite uređaj pritiskom na posebnu ručicu na gore (B) (Slika 2) i kutlačom sipajte testo (prethodno pripremljeno) na donju ploču koja je zagrejana. Kada sipate testo, uverite se da su sve šupljine pune, vodeći računa o tome da testo ne preliva.
- Zatvorite gornju ploču preko donje, gurajući na dole sve dok ručica (B) ne klikne na svoje mesto, zaključavajući ploče (Slika 3).
- Pri pečenju, savetujemo da pratite smernice koje se nalaze u receptima koji su navedeni ispod.
- Kako biste izvadili krofnice ili kolačiće, koristite isključivo drvenu ili plastičnu spatulu.

VAŽNO:

Nikada ne pipajte ploče jer postoji rizik od opekotina.
Ne gurajte ručicu na silu jer se može slomiti.
Kolače pecite isključivo kada su ploče zatvorene.
Ne koristite oštre predmete (npr. nož) jer to može oštetiti ploče.

ČIŠĆENJE

VAŽNO: Uređaj čistite vlažnom krpom isključivo, nakon što ste izvadili kabl iz struje i sačekali da se uređaj ohladi u potpunosti.
- Ploče se smeju prebrisati samo vlažnom krpom.

RECEPTI

ČOKOLADNI MAFINI

Sastojci: 2g sode bikarbone, 150g otopljenog maslaca, 70g nezaslađenog kako praha, 100g rendane čokolade (ili čokoladnih ljuspica), 300g brašna, 180ml punomasnog mleka, 6g praška za pecivo, prstohvat soli, 4 jajeta, odstojala na sobnoj temperaturi, 300g šećera.

Kuhinjskim mikserom umutite otopljeni maslac i šećer kako biste dobili pufnasti miks. Dodajte jaja, jedno po jedno, nastavljajući da mešate. Suve sastojke pomešajte u posebnoj činiji: brašno, kakao, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so. Uzmite veću činiju i u nju stavite jednu kašiku miksa sa jajima pa nakon nje i jednu kašiku smese od suvih sastojaka i dodajte malo mleka. Nastavite ovako, mešajući sve spatulom, ne mešajući prebrzo. Na kraju dodajte čokoladne ljuspice.

Uključite uređaj i sačekajte da se zeleno svetlo ugasi, što znači da je uređaj dostigao određenu temperaturu, pa potom otvorite ploče i pomoću kašike ili kese za šlag sipajte smesu skoro do ivica. Zatvorite ploče i pecite 6/8 minuta ili dok testo ne nadode. Ukrasiti sitnim šećerom ili kakao prahom.

MAFINI S BOROVNICAMA

Sastojci: 200g brašna, 80g otopljenog maslaca (ohlađenog), 100g šećera, 1 jaje, 2 kašičice praška za pecivo, 150g svežih borovnica, 80g pirodnog jogurta, 80ml mleka, 2g sode bikarbone.

Mikserom umutite jogurt, otopljeni maslac i mleko; suve sastojke izmešajte u drugoj činiji: brašno, šećer, prašak za pecivo i sodu bikarbonu.

U većoj činiji, tečni miks naizmenično dodajte u suvi, nežno mešajući spatulom. Na kraju dodajte borovnice (prethodno posute brašnom).

Uključite uređaj i sačekajte da se zeleno svetlo ugasi, što znači da je uređaj dostigao određenu temperaturu, pa potom otvorite ploče i pomoću kašike ili kese za šlag sipajte smesu skoro do ivica. Zatvorite ploče i pecite 6/8 minuta ili dok testo ne nadode. Ukrasiti sitnim šećerom ili kakao prahom.

PIKANTNI MAFINI

Sastojci: 250g brašna, 200ml mleka, 100g šunke sečene na kockice, 100g emental sira sećkanog na kockice, 50g otopljenog maslaca, 50g rendanog parmezana, 2 jajeta, 1 pakovanje kvasca za pikantne torte, prstohvat soli.

Mikserom umutite mleko, maslac i jaja; u drugoj činiji izmešajte suve sastojke: brašno, parmezan i prašak za pecivo. Kada je sve dobro izmešano, dodajte šunku i sir pa sipajte u tečnu smesu. Nežno izmešajte drvenom spatulom i dodajte so. Uključite uređaj i sačekajte da se zeleno svetlo ugasi, što znači da je uređaj dostigao određenu temperaturu, pa potom otvorite ploče i pomoću kašike ili kese za šlag sipajte smesu skoro do ivica. Zatvorite ploče i pecite 6/8 minuta ili dok testo ne nadodje. Poslužiti toplo.

VANILA KAPKEJKOVI (OSNOVNI RECEPT)

Sastojci: 170g omekšalog maslaca, 320g brašna, 120ml punomasnog mleka, 2 kašičice praška za pecivo, Prstohvat soli, 2 jajeta sa sobne temperature, 300g šećera, pola vanilinog štapića.

Mikserom umutite omekšali maslac i šećer; kada miks postane pufnast i lagan, dodajte jaja, jedno po jedno i nastavite sa mešanjem. Dodajte mleko dok smesa ne postane tečna. U drugoj činiji pomešajte brašno, prašak za pecivo i so. Potom, u većoj činiji, naizmenično pomešajte suve i tečne sastojke, dok se sve dobro ne sjedini. Na kraju, dodajte vanilu.

Uključite uređaj i sačekajte da se zeleno svetlo ugasi, što znači da je uređaj dostigao određenu temperaturu, pa potom otvorite ploče i pomoću kašike ili kese za šlag sipajte smesu skoro do ivica. Zatvorite ploče i pecite 6/8 minuta ili dok testo ne nadodje. Ukrasiti omiljenim nadevom ili puter kremom.

KAPKEJKOVI SA DUPLOM ČOKOLADOM

Sastojci: 120g brašna, 120g šećera, 2 jajeta sa sobne temperature, 120g omekšalog maslaca, 80g obične čokolade, 20g nezaslađenog kakao praha.

Za glazuru: 50g krema, 50g obične čokolade, 50g krem sira, 25g šećera u prahu.

Mikserom umutite maslac sa šećerom; kada miks postane lagan i pufnast, dodajte jaja, jedno po jedno i nastavite sa mešanjem. U drugoj činiji pomešajte brašno, prašak za pecivo i kakao. Otopite čokoladu u šerpici ili mikrotalasnoj i kada se ohladi, dodajte je miksu sa jajima. U većoj činiji pomešajte suve i tečne sastojke, kako bi se sve dobro sjedinilo.

Uključite uređaj i sačekajte da se zeleno svetlo ugasi, što znači da je uređaj dostigao određenu temperaturu, pa potom otvorite ploče i pomoću kašike ili kese za šlag sipajte smesu skoro do ivica. Zatvorite ploče i pecite 6/8 minuta ili dok testo ne nadodje.

Pripremite glazuru dok se kapkejkovi peku: istopite čokoladu i dodajte sir, krem i šećer u prahu. Umotite mikserom i ostavite u frižideru da odstoji sat vremena. Kako biste dekorisali kapkejkove, glazuru sipajte u kesu za šlag, sa željenim nastavkom i ukrasite kapkejkove.

BELA GLAZURA (SIR I BELA ČOKOLADA)

Sastojci: 100g krem sira, 30g šećera u prahu, 100g bele čokolade.

Mutite sir i šećer dva minuta, uz pomoć miksera. Otopite belu čokoladu u mikrotalasnoj i potom izmešajte kako biste razbili sve grudvice. Dodajte je u smesu sa sirom i sve dobro izmešajte dok se ne stvori pufnasta smesa. Ostavite u frižideru na sat vremena. Kako biste dekorisali kapkejkove, glazuru sipajte u kesu za šlag, sa željenim nastavkom i ukrasite kapkejkove.

Primerak deklaracije i potvrde o usaglašenosti može se preuzeti sa sajta www.refot.com
Dokument je podležan izmenama u slučaju tipografskih grešaka



Ekskluzivni uvoznik i distributer Refot B

Pčinjnska 15a, 11 000 Beograd, tel: 011 6456 151, 3087 004
e-mail: info@refot.com

OVLAŠĆENI SERVIS: BG ELEKTRONIC DOO

Dragoslava Srejovića 1b, 11000 Beograd, Srbija
tel.: 011/208-6666; 066/8100-216
e-mail: servis@bgelektronik.com
www.bgelektronik.rs