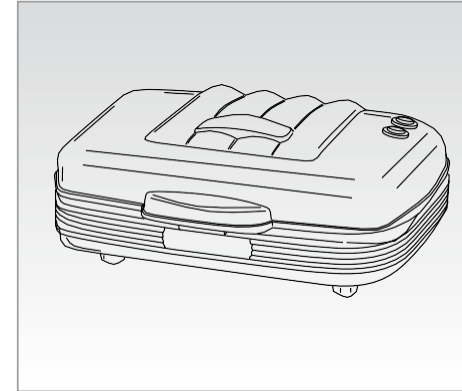


Ariete



Szendvics-, Muffin-, Fánk-készítő


FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT

Az elektromos készülékek használatakor be kell tartania az itt következő biztonsági szabályokat:

1. Ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján lévő feszültség megfelel-e a hálózati feszültségnek.
2. Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amikor csatlakoztatta a hálózati aljzatba. Használat után mindig húzza ki a konnektorból.
3. Ne tegye a készüléket hőforrásra vagy annak közelébe.
4. A készüléket használat közben szilárd, egyenes felületre helyezze.
5. Ne tegye ki a készüléket eső, napsütés stb. hatásának.
6. Győződjön meg róla, hogy a kábel nem érintkezik forró felületekkel.
7. A készüléket olyan személyek, akik csökkent fizikai, idegrendszeri vagy mentális állapotban vannak, csak felelős személy jelenlétében használhatják, vagy ha

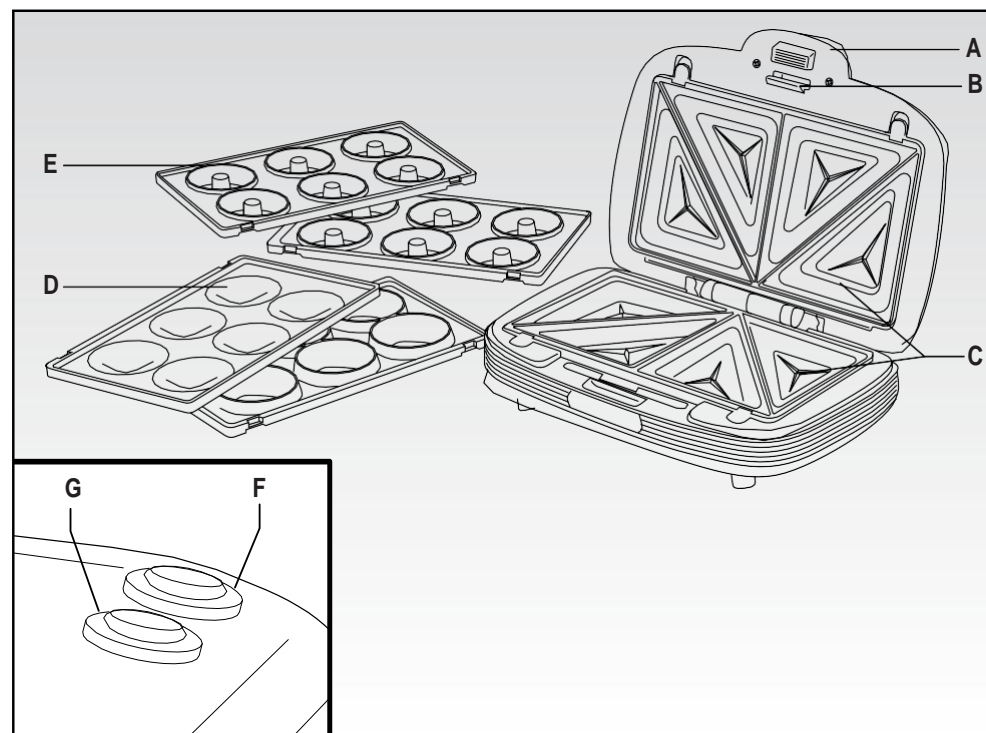
előzetesen felvilágosították őket a biztonságos használatról és a lehetséges veszélyekről.

8. 8 év alatti gyermekek nem használhatják a készüléket. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne legyen számukra hozzáférhető helyen.
9. Soha ne merítse a készüléket és a kábelt vízbe, vagy más folyadékba. Tisztítsa nedves ruhával.
10. Mindig húzza ki a készüléket a hálózati aljzathoz, mielőtt hozzáérsz a tisztításához.
11. Amikor a készüléket kihúzza a hálózati aljzathoz, mindig a csatlakozónál fogja meg. Soha ne húzza a kábelnél fogva.
12. A készülék használata illetve a csatlakozók érintése előtt győződjön meg arról, hogy a kezei tökéletesen szárazak-e.
13. Ne használja a készüléket, ha a kábel, a hálózati csatlakozó sérült, vagy maga a gép, hibás. Minden javítást, beleértve a kábel cseréjét, csak szakszerviz, vagy megfelelően képzett szakember végezhet.
14. Amennyiben a készüléket hosszabbítókkal használja, azok csak a gyártó által engedélyezett, megfelelő minőségű hosszabbítók lehetnek.
15. A készülék kábele ne lógjon gyermekek által hozzáférhető, illetve balesetveszélyes helyen.
16. Ne veszélyeztesse a készülék működését nem hozzávaló alkatrészek használatával.
17. Bármilyen változtatás a terméken, amely nem a gyártó kifejezett hozzájárulásával történik, a vásárlói garancia elvesztését vonja maga után.
18. Amennyiben úgy dönt, hogy a készüléket leselejtezi, javasoljuk, hogy ártalmatlanítsa azt a kábel levágásával. Javasoljuk továbbá az összes olyan alkatrész ártalmatlanítását, ami sérülést okozhat, főleg a gyermekeknek, akik esetleg játszanak az alkatrészekkel.
19. A készülék csomagolását soha ne hagyja gyermekek által hozzáférhető helyen.
20. A készülék működése közben kerülje a forró felületek érintését.
21.  Figyelem: Forró felületek
22. Óvatosan nyissa és zárja a készüléket: a forró felületek érintése sérülést okozhat.
23. A készüléket tartsa távol éghető folyadékoktól, ne tegye éghető, vagy hőre érzékeny tárgyak közelébe.
24. A készüléket csak nedves ruhával tisztítsa, miután kihúzta a konnektorból, és megvárta, amíg teljesen kihűlt.
25. Mielőtt a készüléket használat után a helyére teszi, várja meg, amíg teljesen kihűl.
26. A készüléket ne használja külső időzítővel, vagy távirányítóval.

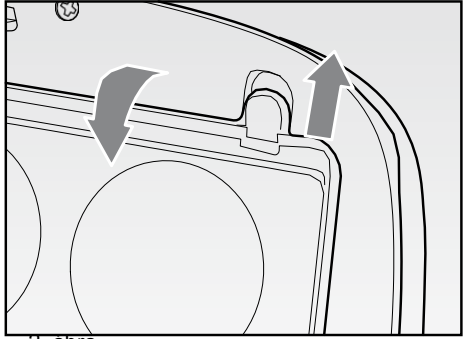
27. Hogy a készülék megfelelő módon történő elhelyezése a 2012/19 / EK európai irányelv szerint történjen, kérjük, olvassa el a mellékelt tájékoztatót.



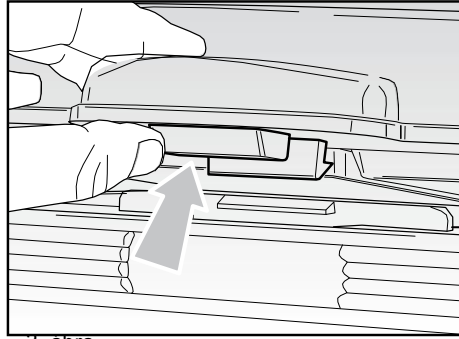
NE DOBJA EL EZT AZ ÚTMUTATÓT



1. ábra

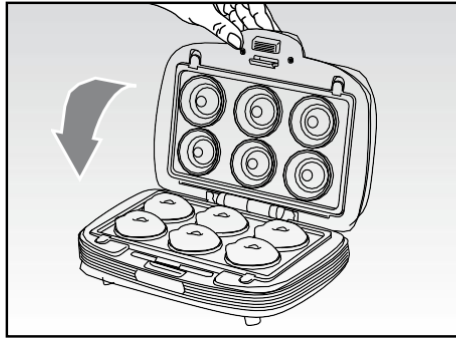


2. ábra



3. ábra

4. ábra



A készülék leírása (1. ábra)

- A Készülék test
- B Záró kar
- C Tapadásmentes szendvics készítő felület
- D Tapadásmentes muffin készítő felület
- E Tapadásmentes fánk készítő felület
- F Készenléti kijelző
- G Bekapcsolás kijelző

A készülék KIZÁRÓLAG OTTHONI FELHASZNÁLÁSRA készült, ezért kereskedelmi vagy ipari célokra nem használható.

A készülék megfelel a 2014/35/EU és az EMC 2014/30/EU irányelveknek, valamint a 2004.10.27-i 1935/2004/EK rendeletnek.

ELSŐ HASZNÁLAT

A készülék kis mennyiségű füstöt bocsáthat ki az első használatkor; ez nem hiba, és a füst néhány percen belül megszűnik.

Az első használatkor kenje be a készülék főzőlapját olajjal vagy vajjal. A továbbiakban ezt a műveletet nem kell megismételnie.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

- Szerelje fel a megfelelő lemezeket:
- Emelje fel a felső és alsó karokat, ha kell, távolítsa el az előző lemezeket (2. ábra). Helyezze be a kiválasztott lemezeket úgy, hogy azok a helyükre kattanjanak.
- Dugja be a készüléket a hálózati aljzatba. A kijelző (G) kigyullad, jelezve, hogy a készülék csatlakozik az elektromos hálózathoz, a kijelző (F) jelzi hogy a készülék melegszik.
- Amikor a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet (kb. 3 perc elteltével), és készen áll a használatra, a lámpa (F) kialszik.
- Megjegyzés: A lámpa (F) újra bekapcsol, ha a főzési hőmérséklet a megfelelő szint alá csökken.
- Nyissa ki teljesen a készüléket, lazítsa a megfelelő kar (B) felfelé mozdításával (3. ábra), és helyezze a szendvicseket, vagy öntse az (előzőleg elkészített) tésztakeveréket az alsó főzőlapra. A keverék beöntésekor ügyeljen arra, hogy minden rekesz tele legyen, de ne lépje túl a rekeszek peremét, nehogy a keverék túlcserdüljön sütés közben.
- Csukja be a felső lemezt, finoman nyomja le, amíg a kar (B) a helyére nem kattant (4. ábra).
- A főzési idők tekintetében kérjük kövesse pontosan az alábbi recepteket.
- Az élelmiszerek eltávolításához a készülékből, ha szükséges, csak fa vagy műanyag spatulát használjon.

FONTOS:

Soha ne érintse meg a főzőlapokat: égési sérüléseket okozhatnak.

Ne erőltesse a kart (B), mert eltörheti.

A keverékeket csak zárt lapok között süssse. Soha ne használjon éles tárgyakat (pl. kést), mert ez károsíthatja a lemezeket.

TISZTÍTÁS

FONTOS:

A készüléket csak nedves ruhával törölje le, miután kihúzta a konnektorból, és megvárta, amíg teljesen kihűl.

A lemezek folyó víz alatt, nedves ruhával moshatók.

RECEPTEK

Sonkás-sajtos szendvics

- 4 szelet fehér toastkenyér
- 100 g főtt sonka
- 40 g sajt

A sonkát és a sajtot vékony szeletekre vágjuk. Rárajuk a sonkát és a sajtot, és befedjük a két szelet kenyérral.

Helyezze be a lemezeket. Amikor a készülék készen áll, helyezze be a szendvicseket, és zárja le a fedelet. Sütési idő: 3-6 perc.

Tipp: használjon könnyen olvadó sajtot.

Lazacos szendvics

Szendvicskenyér (16 szelet)

- 300 g füstölt lazac
- 200 g kenhető friss sajt
- 1 db uborka
- 1 db érett paradicsom
- Majonéz ízlés szerint
- 8 levél saláta
- Finom só
- Bors

Szeleteljük fel a salátát, paradicsomot és az uborkát. A füstölt lazac szeleteket tegyük egy tálba a citromlével. A klubszendvicset rétegesen készítjük el: kenjük meg az első szelet

pirítóst majonézzel, adjunk hozzá egy szelet paradicsomot, és fedjük be a második pirítóssal, amelyet a paradicsomos oldalon a friss, kenhető sajttal megkenünk. Erre kenjük a majonézt, majd adjuk hozzá az uborkát és a salátát. Fedjük be a harmadik pirítósszelettel, amelyet mindkét oldalukon megkenünk majonézzel, és tegyük rá a lazacot. Adjuk hozzá az utolsó szelet kenyeret, és vágjuk két háromszögbe a szendvicset. A szendvicsünk most készen áll a tálalásra.

Vaníliás cupcake (alaprecept)

- Hozzávalók: 170 g lágy vaj
- 320 g liszt
- 120 ml teljes tej
- 2 tk sütőpor
- 1 csipet só
- 2 tojás (szobahőmérsékletű)
- 300 g cukor

A puha vaját és a cukrot egy tálban mixerrel jól kikeverjük. Amikor a keverék világos és habos, egyenként adjuk hozzá a tojásokat keverés közben.

A száraz hozzávalókat összekeverjük: lisztet, kakaót, sütőport, és sót. A tojáskeveréket és a tejet fokozatosan hozzáadva keverjük tovább. Majd hozzáadjuk a csokoládé chipset.

Sütés:

Kapcsolja be a készüléket, majd várjon, amíg a zöld készenléti lámpa kialszik. Nyissa ki a készüléket és adagolja a keveréket a formába egy evőkanál vagy habzsák segítségével, úgy, hogy a keverék ne érje el a forma peremét. Zárja le a készüléket újra, és süssse a cupcake-t körülbelül 6/8 percig, vagy amíg jól meg nem kel és belül megsül. Ízlés szerint porcukorral vagy kakaóporral tálalja.

Fánk (alaprecept)

Hozzávalók:

- 5 g sütőpor
- 90 ml langyos teljes tej
- 20 g lágy vaj
- 200 g liszt
- 25 g cukor
- 1 csipet só
- 1 tojás (szobahőmérsékletű)

Tegye az összes hozzávalót egy nagy tálba, keverje jól össze, amíg csomómentes lesz. Kapcsolja be a készüléket, és várja meg, amíg a zöld készenléti lámpa kialszik; nyissa ki,

majd adagolja a keveréket a formába egy evőkanál vagy habzsák segítségével, úgy, hogy a keverék ne érje el a forma peremét. Zárja le újra, és süsse körülbelül 5/6 percig, vagy amíg jól meg nem kel és belül megsül. Ízlés szerint porcukorral, cukormázzal vagy ganache-val díszítjük (lásd a következő recepteket).

Fánk (különböző változatok)

Hozzávalók: használja az alaprecept összetevőit a következő változtatásokkal:

- csokoládé változat: adjunk hozzá 50 g kakaóport és csökkentsük a lisztet 170 g-ra;
- kókuszos változat: adjunk hozzá 50 g kókuszreszeléket, és csökkentsük a lisztet 150 g-ra;
- mogyorós változat: adjunk hozzá 50 g darált mogyorót;
- csokoládé chips változat: adjunk hozzá 50 g csokit

Vajas teasütemény

Hozzávalók:

- 110 g lágy vaj
- 100 g liszt
- 30 g mandulaliszt
- 15 g porcukor
- 15 g tojásfehérje
- 1 csipet só

A mandulalisztet, a sót és a cukrot jól összekeverjük. Hozzáadjuk a puha vaját, és elektromos habverővel jól összekeverjük. Hozzáadjuk a tojásfehérjét és a lisztet, és tovább keverjük. Sütés: Kapcsolja be a készüléket, és várja meg, amíg a zöld készenléti lámpa kialszik; nyissa ki, majd öntse a keveréket a forma pereméig egy evőkanál vagy egy habzsákzsák segítségével. Zárja le újra, és hagyja sülni körülbelül 5/6 percig. Fogyasztás előtt hagyja kihűlni, tökéletes lesz a teához!

Csokis Muffin

Hozzávalók:

- 2 g szódabikarbóna
- 150 g lágy vaj
- 70 g cukrozatlan kakaópor
- 100 g reszelt étcsokoládé (vagy csokireszelék)
- 300 g liszt
- 180 ml teljes tej
- 6 g sütőpor
- 1 csipet só

- 4 tojás (szobahőmérsékletű)

Díszítse ízlés szerint cukormázzal vagy vajkrémmel.

Sós muffinok

Hozzávalók:

- 250 g liszt
- 200 ml tej
- 100 g kockára vágott főtt sonka
- 100 g kockára vágott ementáli
- 50 g olvasztott vaj
- 50 g reszelt parmezán sajt
- 2 tojás
- 1 tasak élesztő
- 1 csipet só

A tejet, a tojásokat és az olvasztott vaját egy tálban turmixgéppel jól elkeverjük, a száraz hozzávalókat külön: a lisztet, a parmezánt és az élesztőt. Ha jól összeállt, hozzáadjuk a sonkát és a kockákra vágott sajtot, majd hozzáadjuk a folyékony hozzávalókat. Az összes hozzávalót fakanállal és sóval kissé összekeverjük.

Sütés:

Kapcsolja be a készüléket és várja meg, amíg a zöld készenléti lámpa kialszik; nyissa ki, majd öntse a keveréket a forma pereméig egy evőkanál vagy egy habzsák segítségével. Zárja le újra, és hagyja sülni körülbelül 6/8 percig, vagy amíg meg nem kel és belül megsül. Melegen tálalja.

Cukormáz és ganache (ganázs)

Miután elkészítette a süteményeket, díszítse őket. Így még finomabbak lesznek. Íme néhány példa a máz készítéséhez:

- Színes cukormáz: 90 g porcukor, 1 ek. tej, ételfesték.

- Csokoládé cukormáz: 90 g porcukor, 10 g átszitált kakaó, 2 ek. tej.

Elkészítés: az összes hozzávalót elektromos habverővel alaposan keverje össze, hogy sűrű krémet kapjon (ha szükséges, adjon hozzá még tejet a megfelelő állag eléréséhez). A süteményeket úgy mártsa a mázba, hogy ellepje a tetejüket. Díszítheti porcukorral, kókuszreszeléssel vagy ízlés szerint magvakkal. A fánkokat és a muffinokat készítheti ganázzsal.