

# KARAMELIZATORIUS MASTRAD MSTF46060

## NAUDOTOJO VADOVAS



### KARAMELIZATORIUS PARDUODAMAS NEPRIPILDYTAS DUJŲ.

#### PRIPILDYMAS DUJOMIS

- Naudokite tik butano dujas (žiebtuvėliams skirtos dujos dažnai parduodamos tabako parduotuvėse).
- Pildykite karameлизatorių tik gerai vėdinamoje patalpoje.
- Įsitinkite, kad dujų atsukimo mygtukas +/- yra – pozicijoje (4 pav.), pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę tol, kol jis daugiau nesisuks. Apverskite karameлизatorių ir įstatykite butano balionėlio antgalį į pildymo skylutę. Spauskite 3-4 sekundes. Tris kartus pakartokite. Kai iš vožtuvo pradeda skristi dujos, žinosite, kad karameлизatorius pripildytas iki galo.
- Dėmesio, svarbu: prieš naudodami palaukite 2 minutes, kol dujos nusistovės.
- Reguliariai iki galo ištuštinkite karameлизatorių. Paspauskite pildymo vožtuvą ir nukreipkite prietaisą toliau nuo savęs. Taip išvalysite vožtuvus.

#### UŽDEGIMAS

- Paspauskite raudoną uždegimo mygtuką, tada jį pasukite, kol pasirodys liepsna.
- Laikykitės mygtuką paspaustą. Atleiskite tada, kai norite užgesinti.

#### LIEPSNOS REGULIAVIMAS

- Reguliokite liepsnos intensyvumą, pasukdami ant prietaiso esantį ratuką.

#### PERSPĖJIMAI

1. Nelieskite degiklio, kai prietaisą naudojate ir ką tik baigę naudoti.
2. Laikykitės prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
3. Nenukreipkite karameлизatoriaus link kūno ar veido.
4. Nelaikykitės tiesioginėje saulės šviesoje ir vietose, kuriose temperatūra aukštesnė nei 40°C.
5. Baigę naudoti prietaisą, įsitinkite, kad +/- mygtukas išjungtas.
6. Nenaudokite prietaiso ilgiau nei vieną valandą iš eilės.
7. Baigę naudoti ir prieš padėdami saugoti, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
8. Niekomet nemėginkite prietaiso pradurti ir saugokite jį nuo ugnies.
9. Laikykitės instrukcijų, esančių ant butano dujų balionėlių.

IŠSAUGOKITE ŠIAS NAUDOJIMO INSTRUKCIJAS.

#### CREME BRULEE RECEPTAS

Ingredientai 4 porcijoms.

Reikės: 250 ml pieno, 250 ml skysto crème fraîche, 5 kiaušinių trynių, 100 g cukraus pudros, 1 arbatinio šaukštelio vanilės esencijos, 50 g rudojo cukraus.

Paruošimas: įkaitinkite orkaitę iki 100°C. Moliniame inde 3-4 minutes išmaišykite kiaušinio trynius ir cukrų, kol mišinys sutirštės iki šviesiai geltono. Pakaitinkite crème fraîche ir pieną didelėje storadugnėje keptuvėje, kol palei kraštą ims formuotis burbuliukai. Supilkite gautą masę į cukraus ir kiaušinių mišinį, visą laiką maišydami. Supilkite vanilės esenciją. Perfiltruokite per smulkų sietelį ir supilstykite į formeles.

Gaminkite 40 min. 100°C temperatūroje. Prieš patiekdami, palikite 2 valandas atvėsti. Apibarstykite rudoju cukrumi. Karameлизuoti cukrų šiuo MASTRAD prietaisu galite tolygiai apskrudindami cukrų, kol jis taps traškus ir aukso spalvos.

**UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras**

**Neries krantinės 18, Kaunas**

**tel.: (8-37) 215104**

[www.krinona.lt](http://www.krinona.lt)