

Uređaj za pravljenje omleta 182 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 voltaa 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 stavlajte 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.

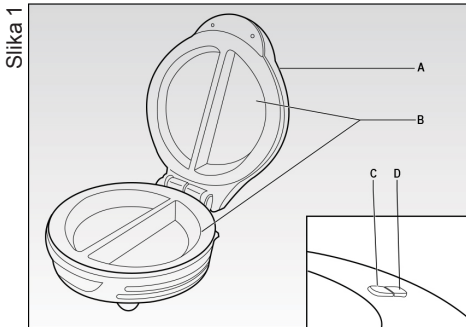
14. U slučaju da koristite produžne kablove, oni moraju biti odgovarajući kako bi se izbegla opasnost po korisnika i po bezbednost okoline u kojoj se uređaj koristi. Neodgovarajući produžni kablovi mogu dovesti do anomalija tokom upotrebe uređaja.
15. Nikada ne dozvolite da kabl visi na mestima gde ga 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.

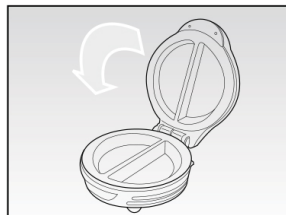
20. Tokom upotrebe, uređajem se mora rukovati pažljivo, vodeći računa da ne dodirujete vruće površine.
21. UPOZORENJE: Vruća površina.
22. Uređajem rukujte sa velikom pažnjom, posebno kada otvarate ili zatvarate ploče; postoji rizik od slučajnih povreda ruku ili štete na drugim predmetima.
23. Uređaj 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



Slika 1



Slika 2

OPIS DELOVA (Slika 1)

- A** Telo uređaja
- B** Nelepljive ploče
- C** Lampica koja pokazuje da li je uređaj dovoljno zagrejan
- D** 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.

PRVA UPOTREBA

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

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

- Uključite uređaj u struju.
- Lampica (D) će se uključiti kako bi ukazala na to da je uređaj uključen u struju, nakon čega će se uključiti lampica (C) koja ukazuje na to da se uređaj zagreva.
- Kada je uređaj dostigao propisanu temperaturu (oko 3 minuta), nakon čega je spreman za upotrebu, lampica (C) će se ugaziti.

Napomena: Lampica (C) će se upaliti ponovo kada temperatura padne.

- Otvorite uređaj u potpunosti i sipajte mešavinu u obe šupljine (pogledajte konkretne recepte). Nemojte prepuniti jer se mešavina može prelići tokom pečenja.
- Spojite gornju ploču uređaja sa donjom (Slika 2).
- Kako biste mešavinu izvadili iz uređaja, koristite isključivo drvenu ili plastičnu spatulu.

VAŽNO:

Ne dirajte vruće ploče kako biste izbegli povrede. Hranu spremajte sa zatvorenim pločama isključivo. 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

PUNJENI OMLET (ZA DVA SERVIRANJA)

Sastojci: 3 cela jajeta, 20 ml punomasnog mleka, prstohvat soli, 1 kašika rendanog parmezan sira, 2 kriške prepečene šunke, 2 kriške fontina sira

Umuteite jaja sa mlekom, soli i sirom u činiji. Uključite uređaj i sačekajte dok se zelena lampica ne ugasi; otvorite uređaj i sipajte miks sa jajima do pola svake šupljine. Stavite krišku šunke i sira u mešavinu i prelijte preostalom smesom sa jajima. Zatvorite gornju ploču i pecite najmanje 7 minuta dok smesa ne dobije braonkastu boju. Omlet izvadite pomoću drvene ili plastične spatule.

KROMPIR OMLET (ZA DVA SERVIRANJA)

Sastojci: 2 cela jajeta, 20 ml punomasnog mleka, prstohvat soli, 1 kašika rendanog parmezan sira, 1 manji krompir, iseckan na sitne kocke, ¼ crnog

luka, iseckanog na kockice.

Uključite uređaj, sipajte malo maslinovog ulja u svaku šupljinu i sačekajte dok se zelena lampica ne ugasi; otvorite uređaj i u svaku šupljinu stavite krompir i crni luk. Zatvorite ploču i pecite makar 5 minuta, dok povremeno okrećete hranu spatulom. U međuvremenu, umuteite jaja sa mlekom, soli i sirom u činiji. Sipajte ovu mešavinu u svaku šupljinu, vodiće računa da ne prelije. Zatvorite gornju ploču i pecite još 7 minuta dok miks ne dobije braonkastu boju. Omlet izvadite pomoću drvene ili plastične spatule.

SLATKI OMLET ZA DORUČAK (ZA DVA SERVIRANJA)

Sastojci: 3 cela jajeta, 20 ml punomasnog mleka, 1 kašika meda, 2 kašike sušenog voća (lešnici, orasi ili badem), 1 kašika topljene tamne čokolade

Umuteite jaja sa ostalim sastojcima u činiji. Uključite uređaj i sačekajte dok se zelena lampica ne ugasi; otvorite uređaj i sipajte miks sa jajima do ivice, vodeći računa o tome da smesa ne prelije. Zatvorite gornju ploču i pecite još 7 minuta dok miks ne dobije braonkastu boju. Omlet izvadite pomoću drvene ili plastične spatule i uživajte u toploj hrani koju ste posuli sitnim šećerom ili kakao prahom.

KALCONE KLASIK (ZA DVA SERVIRANJA)

Sastojci: 150g pica testa, 2 kašike paradajz pulpe, 2 kriške mocarela sira, prstohvat soli, malo ekstra devičanskog maslinovog ulja

Razvijte pica testo na površini koja je posuta brašnom, dok testo ne bude debljine od oko 2mm. Isecite krugove od oko 14 cm u prečniku. Pola kruga napunite sa 1 kašičicom paradajz pulpe, 1 kriškom mocarela sira, soli i uljem. Presavijte drugu polovinu testa, kako biste napravili neto što liči na "ravioli." Dobro zatvorite krajeve testa, pritiskajući prstima i na kraju viljuškom. Uključite uređaj i sačekajte dok se zelena lampica ne ugasi; otvorite uređaj i pažljivo stavite dve kalcone u šupljine. Zatvorite gornju ploču i pecite najmanje 12 minuta ili dok kalcone ne dobiju braonkastu boju, okrećući ih na pola pečenja.

KALCONE SA SLATKOM ČOKOLADOM (ZA DVA SERVIRANJA)

Sastojci: 150g pica testa, 2 kašike čokolade ili lešnik krema

Razvijte pica testo na površini koja je posuta brašnom, dok testo ne bude debljine od oko 2mm. Isecite krugove od oko 14 cm u prečniku.

Na jednu polovinu kruga sipajte kašičicu čokoladnog krema i zatvorite drugom polovinom kako biste napravili nešto što liči na "ravioli." Dobro zatvorite krajeve testa, pritiskajući prstima i na kraju viljuškom. Uključite uređaj i sačekajte dok se zelena lampica ne ugasi; otvorite uređaj i pažljivo stavite dve kalcone u šupljine. Zatvorite gornju ploču i pecite najmanje 12 minuta ili dok kalcone ne dobiju braonkastu boju, okrećući ih na pola pečenja. Pre serviranja, pospite kalcone sitnim šećerom ili kakao prahom.

RUSTIĆI (ZA DVA SERVIRANJA)

Sastojci: 150g lisnatog testa, 2 kriške pečene šunke, 2 kriške fontina sira

Razvijte pica testo na površini koja je posuta brašnom, dok testo ne bude debljine od oko 2mm. Isecite krugove od oko 14 cm u prečniku. Na jednu polovinu kruga stavite šunku i fontina sir i zatvorite drugom polovinom kako biste napravili neto što liči na "ravioli." Dobro zatvorite krajeve testa, pritiskajući prstima i na kraju viljuškom. Uključite uređaj i sačekajte dok se zelena lampica ne ugasi; otvorite uređaj i pažljivo stavite dve kalcone u šupljine. Zatvorite gornju ploču i pecite najmanje 14 minuta ili dok kalcone ne dobiju braonkastu boju, okrećući ih na pola pečenja. Nadev možete i menjati, na primer, možete koristiti spanać i rikota sir, bečke kobasice i fontina sir ili kratko proprženo povrće i sir.

EMPANADE (ZA OSAMSERVIRANJA)

Sastojci: 500g lisnatog testa, 1 beli luk, 100g mlevenog junećeg mesa, 25g zelenih maslina - iseckanih na tračice, 1 kašika paprike (slatke ili ljute, po ukusu), 1 tvrdo kuvano jaje, Ekstra devičansko ulje

Počnite sa pripremom nadeva: zagrejte 3 kašičice ulja u tiganju i sipajte luk pa pržite dok ne dobije braonkastu boju. Kada se sve dobro proprži, dodajte meso i mešajte s vremena na vreme. Dodajte papriku i masline, soli po želju i kuvajte nekih 20 minuta. Pustite da se ohladi. Razvijte pica testo na površini koja je posuta brašnom, dok testo ne bude debljine od oko 2mm. Isecite krugove od oko 14 cm u prečniku. Na jednu polovinu kruga stavite nadev od mesa i krišku kuvanog jajeta i zatvorite drugom polovinom kako biste napravili neto što liči na "ravioli." Dobro zatvorite krajeve testa, pritiskajući prstima i na kraju viljuškom. Uključite uređaj i sačekajte dok se zelena lampica ne ugasi; otvorite uređaj i pažljivo stavite dve kalcone u šupljine. Zatvorite gornju ploču i pecite najmanje 14 minuta ili dok kalcone ne dobiju braonkastu boju, okrećući ih na pola pečenja. Nadev možete i menjati, na primer, možete koristiti spanać i rikota sir, bečke kobasice i fontina sir ili kratko proprženo povrće i sir.

SLATKI RAVIOLI (ZA DVA SERVIRANJA)

Sastojci: 150g lisnatog testa, 2 kašike džema ili čokoladnog krema

Razvijte pica testo na površini koja je posuta brašnom, dok testo ne bude debljine od oko 2mm. Isecite krugove od oko 14 cm u prečniku. Na jednu polovinu kruga sipajte kašičicu čokoladnog krema ili džema i zatvorite drugom polovinom kako biste napravili neto što liči na "ravioli." Dobro zatvorite krajeve testa, pritiskajući prstima i na kraju viljuškom. Uključite uređaj i sačekajte dok se zelena lampica ne ugasi; otvorite uređaj i pažljivo stavite dve kalcone u šupljine. Zatvorite gornju ploču i pecite najmanje 14 minuta ili dok kalcone ne dobiju braonkastu boju, okrećući ih na pola pečenja. Pre serviranja, pospite kalcone sitnim šećerom ili kakao prahom.

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