

Ariete[®]

Aparat za sendviče 1982
UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE



Važne mere zaštite

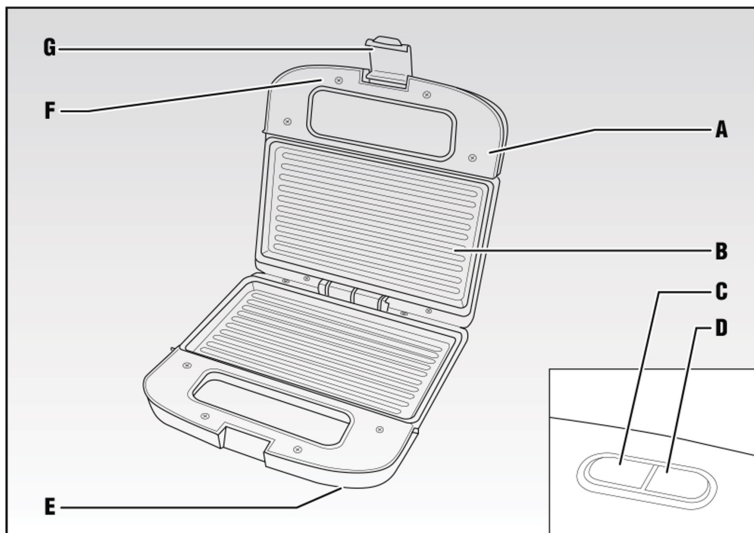
Pre upotrebe pročitajte sledeće instrukcije

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 koristite uređaj blizu zidova ili zavesa.
3. Nikada ne izlažite uređaj sledećim elementima (kiši, suncu itd.).
4. Uređaj mogu koristiti isključivo osobe i deca 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.
5. Uređaj, kao i kabl uređaja, držite van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.
6. Uvek koristite uređaj na ravnoj površini.
7. Uređaj postavite na stabilnu površinu, koja je otporna na toplotu, u dobro osvetljenoj prostoriji.
8. Uređaj ne koristite napolju.
9. Uverite se da kabl nije u kontaktu sa vrućim površinama.
10. Dok uređaj radi, površine mogu biti veoma vruće.
11. Isključite uređaj i izvadite kabl iz struje kada ga ne koristite, kao i pre čišćenja.
12. Nikada ne vucite za sam kabl kako biste ga izvadili iz struje.
13. Nikada ne koristite abrazivne ili korozivne deterdžente kako biste očistili uređaj. ovaj uređaj se ne sme upotrebljavati u mašini za sudove.
14. SAM UREĐAJ, UTIKAČ I KABL UREĐAJA NIKADA NE STAVLJAJTE U VODU; UREĐAJ UVEK PREBRIŠITE VLAŽNOM KRPOM.
15. Uređaj nije predviđen za upotrebu ako su oštećeni kabl ili utikač, ili ako je sam uređaj pokvaren; u ovom slučaju, uređaj odnesite najbližem korisničkom centru.
16. Kako bi se izbegao svaki rizik, u slučaju da je kabl oštećen, on mora biti zamenjen od strane proizvođača, tehničkog servisa ili slično kvalifikovane osobe.
17. Ovaj uređaj je namenjen i dizajniran za upotrebu ISKLJUČIVO U DOMAČINSTVU i ne sme se koristiti u poslovne ili industrijske svrhe.
18. Preporučljivo je da se koristi sistem za ventilaciju, ili da se prostorija provetrava tokom upotrebe uređaja.
19. Uređaj nikada ne stavljajte na ili blizu površina koje se greju, na električne elemente ili u zagrejane rerne. Uređaj takođe ne stavljajte na druge aparate.
20. Uvek imajte uređaj na oku, posebno kada se on koristi u prisustvu dece.
21. U slučaju da želite da odložite uređaj i da ga više ne koristite, savetujemo da presečete kabl uređaja. Takođe savetujemo da uklonite sve delove uređaja koji bi mogli biti opasni, posebno za decu koja bi se mogla igrati uređajem ili njegovim delovima.
22. Pakovanje se nikada ne sme ostavljati blizu dece jer predstavlja potencijalnu opasnost.
23. Kako biste uređaj odložili, molimo Vas pročitajte brošuru koja ide uz uređaj.

NE BACAJTE OVO UPUTSTVO

Mere opreza pri upotrebi uređaja



Slika 1

OPIS UREĐAJA (Slika 1)

A Telo uređaja

B Nelepljive ploče

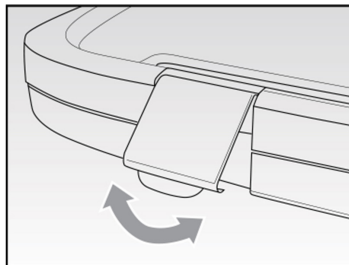
C Indikator da je uređaj uključen (crveno)

D Temperaturno svetlo (zeleno)

E Neklizajuće nožice

F Drška za otvaranje

G Ručica za zatvaranje



Slika 2

INSTRUKCIJE ZA UPOTREBU

UPOZORENJE:

Pre upotrebe, sklonite bilo kakvu etiketu sa ploča. Proverite da li su ploče čiste i bez naslaga prašine. Ako je to neophodno, prebršite ih vlažnom krpom.

Kada uređaj koristite po prvi put, može se pojaviti malo dima; ovo je izazvano isključivo zagrevanjem određenih komponenti.

- Uređaj postavite na ravnu površinu.
- Ubacite kabl uređaja u struju.
- Svetlo (C) će se upaliti, ukazujući na to da je kabl ubačen u struju.
- Svetlo (D) se uključuje kada uređaj dostigne odgovarajuću temperaturu (nakon 3 minuta) i uređaj je tada spreman za upotrebu.

Napomena: Svetlo (D) će se upaliti opet kada željena temperatura opadne.

- Uz pomoć drške otvorite uređaj u potpunosti, nakon što ste podigli odgovarajuću ručku (G) – Slika 2.
- Hranu koju želite da pripremite postavite na donju ploču (B). Hranu uvek postavite na zadnji deo ploče.
- Zatvorite gornju ploču na donju, koristeći ručku (F), pa je potom zaključajte gurajući ručicu (G) na dole, dok ne klikne na svoje mesto (Slika 2).
- Za pripremu hrane neophodno je 5- 8 minuta. Svakako, ovo vreme zavisi i od ukusa pojedinca, kao i od vrste hrane i njene debljine.
- Nakon pripreme hrane, isključite uređaj tako što ćete izvaditi kabl iz struje i podići ploču, kao što je to već opisano. Hranu izvadite pomoću spatule.

UPOZORENJE:

Ne dirajte kućište uređaja, kao ni vruće ploče, kako biste sprečili nastanak opekotina.

Ne pritiskajte ručicu (G) previše jako da se ne bi polomila. Ručicu za zaključavanje (G) ne koristite kako biste zatvorili gornju ploču, dok se hrana nalazi u uređaju. Sama težina uređaja sama postepeno pritiska hranu tokom pripreme. Hranu pripremajte samo sa zatvorenim pločama.

Ne koristite ošte predmete (npr.nož), kako ne bi došlo do oštećenja na pločama.

ČIŠĆENJE

UPOZORENJE:

Uređaj očistite isključivo vlažnom krpom nakon što ste kabl izvadili iz struje i nakon što su se ploče u potpunosti ohladile.

- Koristite vlažnu krpku kako biste prebrisali ploče.

- Uređaj vratite na mesto nakon što ste gornju ploču zaključali na donju, dok ne klikne na svoj mesto (G) (Slika 2).

RECEPTI

Tostirani panini sa pečurkama i sušenim paradajzom

(Za 4 osobe)

Vreme pripreme: 10 minuta

Vreme kuvanja: 15 minuta

Sastojci:

- 300g seckanih pečuraka
- 100g baby spanaća
- Pola šolje sušenog paradajza, fino iseckanog

- ¼ šolje rendanog nemasnog sira
 - 200g somun hleba, isečenog na četiri dela
- Zagrejte tiganj i sipajte malo ulja. Dodajte pečurke i kuvajte 3 minuta ili sve dok pečurke ne omekšaju, mešajući ih s vremenom na vreme. Pečurke potom sipajte na kuhinjski ubrus i začinite solju i biberom. Zagrejte ploče. Postavite spanać, pečurke, sušeni paradajz i sir ravnomerno u somun hleb. Poklopite preostalim hlebom i pritisnite čvrsto. Panini stavite na gril toster na pet minuta ili sve dok hleb nije tostiran. Presecite na pola i poslužite.

Meksiške tortilje

(za 4- 6 osoba)

Sastojci:

- 250g meksičkog salsa sosa
- Pola šolje prženog pasulja (ili crvenog pasulja)
- 2 kašike fino seckanog belog luka i vlašca
- 200g mesa za kobasice, fino mlevenog
- 16 okruglih tortilja (neprženih)
- 200g Tzatziki sosa
- 200g avokado soka
- 250g mocarela sira, fino seckanog
- 1 šolja kisele pavlake

Zagrejte ploče. Pomešajte salsu, pasulj, seckani beli luk i vlašac, meso za kobasice i sve rasporedite na 8 tortilja. Dodajte Tzatziki sos, avokado sok i sir po želji.

Grilujte tortilja na oko osam minuta, dok ne dobiju zlatnu boju i dok ne budu hrskave i dobro zagrejane. Predlog za sluzenje: servirajte preko listova zelene salate sa malo kisele pavlake.

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

Pčinjska 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