

Ariete[®]

Aparat za sendviče, mafine i krofne 1972 UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE




PRE UPOTREBE PROČITAJTE OVA UPUTSTVA

Bezbedonosne smernice

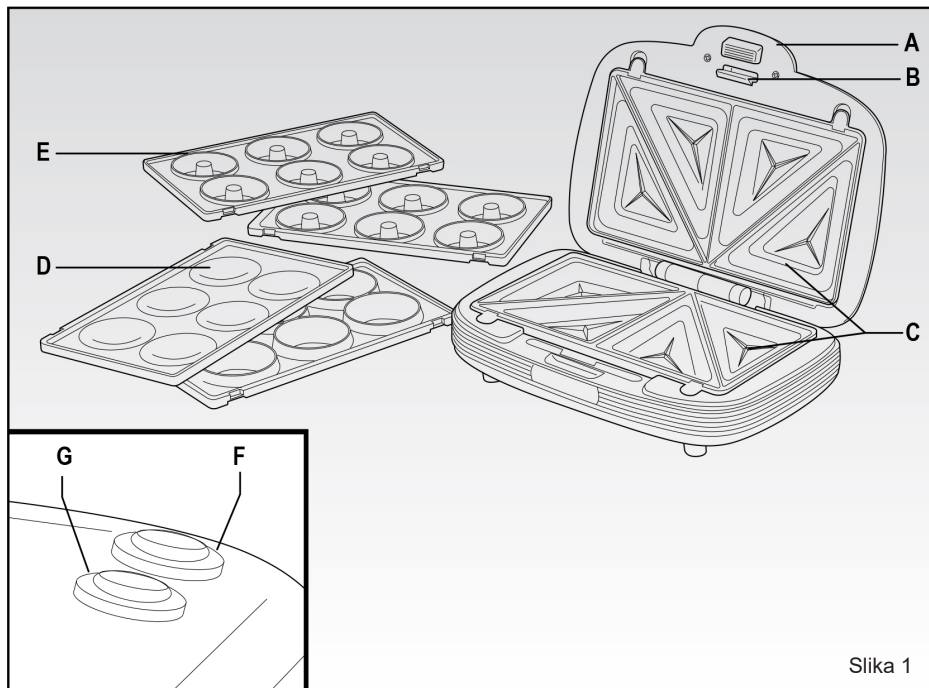
Pre upotrebe, obavezno pročitajte uputstvo za upotrebu.

Prilikom korišćenja električnih uređaja moraju se preduzeti neophodne mere opreza, odnosno potrebno je uraditi sledeće:

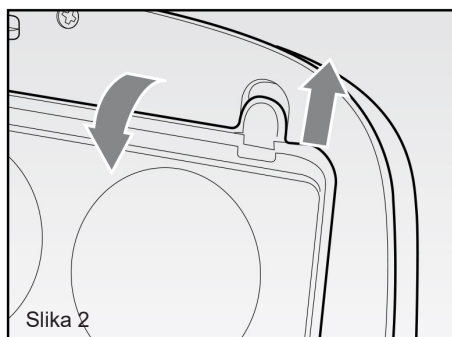
1. Proverite da napon na natpisnoj pločici uređaja odgovara električnoj mreži.
2. Nikada nemojte ostavljati uređaj bez nadzora dok se napaja; isključite uređaj iz struje nakon svakog korišćenja.
3. Nikada nemojte ostavljati uređaj na ili blizu izvora toplote.
4. Prilikom korišćenja uvek postavite uređaj na ravnu, nivelisanu površinu.
5. Nikada nemojte ostaviti uređaj izložen uticajima raznih elemenata (kiša, sunce, itd..).
6. Proverite da kabl za napajanje ne dodiruje tople površine.
7. Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta 8 godina i starija, kao i osobe sa umanjanim fizičkim, senzornim ili motornim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja isključivo pod nadzorom ili nakon što im se daju uputstva za korišćenje uređaja na bezbedan način i ukoliko razumeju koje su potencijalne opasnosti. Nemojte dozvoliti deci da se igraju sa uređajem. Deca ne smeju čistiti i održavati uređaj ukoliko su mlađa od 8 godina i bez nadzora.
8. Deci ispod 8 godina ne treba dozvoliti da rukuju uređajem i kablom za napajanje, koji se moraju držati van njihovog domašaja.
9. Nikada nemojte stavljati uređaj, utikač ili kabl za napajanje u vodu ili drugu tečnost; samo ga obrišite vlažnom krpom.
10. Uvek isključite kabl za napajanje iz struje pre dodavanja ili uklanjanja pojedinačnih dodataka ili pre čišćenja uređaja.
11. Uvek proverite da li su vaše ruke u potpunosti suve pre korišćenja ili podešavanja prekidača na uređaju, kao i pre dodirivanja utikača ili priključaka za napajanje.
12. Kako biste isključili uređaj iz struje, uhvatite utikač i direktno ga izvucite iz utičnice. Prilikom isključivanja uređaja iz struje nikada nemojte vući kabl za napajanje.
13. Nemojte koristiti uređaj ukoliko su kabl za napajanje ili utikač oštećeni ili ukoliko sam uređaj ima grešku; sve popravke, uključujući zamenu kabla za napajanje, mora sprovoditi isključivo Ariete tehnička podrška ili ovlašćeni Ariete tehničari kako bi se izbegla svaka vrsta rizika.
14. Prilikom korišćenja produžnih kablova isti moraju odgovarati naponu uređaja kako bi se izbegla opasnost po rukovaoa i zarad bezbednosti sredine u kojoj se uređaj koristi. Produžni kablovi, ukoliko su neodgovarajući, mogu prouzrokovati nepravilan rad.
15. Nikada nemojte ostaviti kabl da visi na mestu na kojem ga može dohvatiti dete.
16. Nemojte ugrožavati bezbednost uređaja koristeći delove koji nisu njegovi ili koji nisu odobreni od strane proizvođača.
17. Svaka vrsta primene proizvoda koja nije izričito odobrena od strane proizvođača može dovesti do prestanka važenja korisničke garancije i njenog poništenja.
18. Ukoliko odlučite da odložite uređaj, savetujemo vam da presečete kabl za napajanje i tako onemogućite korišćenje uređaja. Takođe, preporučujemo da za sve delove koji mogu biti opasni uklonite opasnost, posebno po decu, koja se mogu igrati uređajem ili njegovim delovima.
19. Nikada ne smete ostavljati pakovanje tamo gde ga deca mogu dohvatiti budući da može doći do opasnosti.
20. Prilikom korišćenja, uređajem morate rukovati pažljivo i bez dodirivanja njegovih toplih površina.
21.  **UPOZORENJE: Topla površina.**
22. Pažljivo rukujte uređajem, pre svega, prilikom otvaranja ili zatvaranja ploča; postoji opasnost od slučajnog oštećenja ruku ili oštećenja drugih objekata.
23. Koristite uređaje na dovoljnoj udaljenosti od zapaljivih tečnosti; nemojte ga koristiti tik uz zid ili blizu plastičnih delova koji nisu otporni na toplotu.
24. Uređaj čistite isključivo brisanjem istog pomoću vlažne krpe, nakon što ste ga isključili iz struje i sačekali da se u potpunosti ohladi.
25. Nakon korišćenja, sačekajte da se uređaj u potpunosti ohladi pre nego što ga skladištite.
26. Spoljni tajmeri ili odvojeni daljinski upravljači za rukovanje uređajem su zabranjeni.
27. Kako biste uređaj odložili na pravilan način u skladu sa evropskom direktivom 2012/19/EU, molimo vas da proverite i pročitate letak koji se dostavlja uz proizvod.



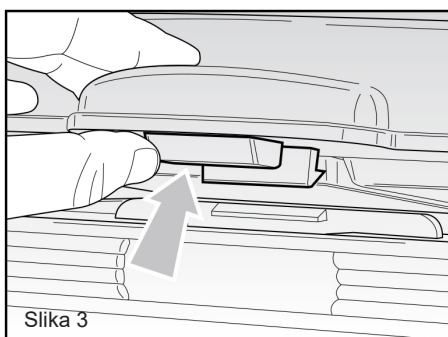
NEMOJTE BACATI OVA UPUTSTVA



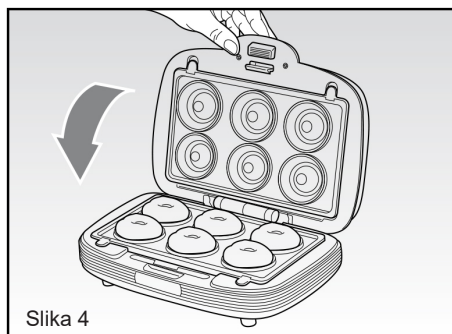
Slika 1



Slika 2



Slika 3



Slika 4

OPIS DELOVA (slika 1)

- A** Uređaj
- B** Ručka za zatvaranje
- C** Nelepljive ploče za pravljenje trouglastih sendviča
- D** Nelepljive ploče za pravljenje mafina
- E** Nelepljive ploče za pravljenje krofni
- F** Lampica koja pokazuje da je uređaj spreman za korišćenje
- G** Lampica koja pokazuje da je uređaj uključen

Ovaj uređaj je namenjen ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPOTREBU i ne sme se koristiti u komercijalne ili industrijske svrhe. Ovaj uređaj je u skladu sa direktivama 2014/35/EU i EMC 2014/30/EU, kao i propisom (EC) br. 1935/2004 od 27.10.2004. godine u vezi sa materijalima u dodiru sa hranom.

PRVO KORIŠĆENJE **UREĐAJA**

Prilikom prvog korišćenja uređaja, iz uređaja može izaći mala količina dima; ovo ne znači da postoji kvar i dim će nestati nakon nekoliko minuta.

Prilikom prvog korišćenja uređaja, namažite toplotne ploče uređaja uljem ili puterom. Ovo ne morate ponoviti prilikom narednih korišćenja.

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE

- Podesite ploče tako da odgovaraju obliku hrane koji ćete spremati; podignite odgovarajuću gornju i donju ručku i pomerite ploče koje ste prethodno koristili (slika 2). Ubacite izabrane ploče tako da budu zaključane na svoje mesto.
- Uključite uređaj u struju.
- Lampica (G) će se uključiti i pokazati da je uređaj uključen u struju, dok će se lampica (F) uključiti i pokazati da se uređaj zagreva.
- Kada uređaj dostigne potrebnu temperaturu (nakon otprilike 3 minuta) i kada bude spreman za korišćenje, lampica (F) će se ugasi.

Napomena: Lampica (F) će se ponovo upaliti ukoliko temperatura na kojoj se sprema padne ispod ovog nivoa.

- U potpunosti otvorite uređaj, tako što ćete odgovarajuću ručku (B) povući nagore (slika 3) i staviti sendviče ili sipati mešavinu testa (prethodno pripremljenu)

koristeći odgovarajuću kutlaču, na donju toplotnu ploču. Prilikom sipanja mešavine, proverite da li su svi delovi puni, bez preterivanja kako se ne bi mešavina prelila tokom spremanja.

- Zatvorite gornju ploču preko donje, tako što ćete nežno gurati nadole dok se ručka (B) ne zaključa na mesto (slika 4).
- Što se tiče trajanja spremanja, savetuje se da pratite recepte date ispod.
- Kako biste uklonili hranu iz uređaja, ukoliko je to neophodno, koristite drvenu ili plastičnu špatulu.

VAŽNO:

Nikada nemojte dodirivati tople ploče: rizik od opekotina. Nemojte vući ručku (B) kako je ne biste polomili. Nikada nemojte koristiti oštre objekte (npr. nož) budući da to može oštetiti ploče.

ČIŠĆENJE

VAŽNO: Uređaj čistite isključivo brisanjem pomoću vlažne krpe, nakon što ste ga isključili iz struje i sačekali da se u potpunosti ohladi.

- Ploče koje se mogu pomerati se mogu prati i pod mlazom tekuće vode i korišćenjem vlažne krpe.

RECEPTI

Sendvič sa šunkom i sirom

- Tost od belog hleba 4 parčeta
- Kuvana šunka 100 g
- Sir 40 g

Isecite šunku i sir na tanke parčiće. Stavite šunku i sir i pokrijte ih sa dva parčeta hleba. Ubacite ploče. Kada uređaj bude spreman, ubacite sendviče i zatvorite poklopac. Vreme spremanja: 3-6 minuta.

Savet: koristite sir koji se lako topi.

Sendvič sa lososom

- Hleb za sendviče (16 parčića)
- Dimljeni losos 300 g
- 8 listova zelene salate
- 1 krastavac
- 1 zreo paradajz
- Majonez po ukusu
- Sveži sir za mazanje 200 g
- So
- Papričica

Pripremite zelenu salatu, paradajz i krastavac i isecite ih na komade. U činiju stavite komade dimljenog lososa i dodajte malo limunovog soka.

Zagrejte uređaj i tostirajte hleb sa obe strane. Pripremite klub sendvič u slojevima: na prvo parče tosta namažite majonez, dodajte parče paradajza i prekrijte ga drugim parčetom tosta sa robiola sirom na strani gde je paradajz. Poprskajte majonez na vrhu i dodajte krastavac i zelenu salatu. Prekrijte trećim parčetom tosta nakon što sa njegove obe strane namažete majonez i dodajte losos.

Dodajte poslednje parče hleba i izecite vaš sendvič tako da dobijete dva trougla. Vaš klub sendvič sa lososom je spreman za posluživanje.

Krofne (osnovni recept)

- 5 g praška za pecivo
- 90 ml mlakog punomasnog mleka
- 20 g omekšanog putera
- 200 g brašna
- Prstohvat soli
- 1 jaje na sobnoj temperaturi

Stavite sve sastojke u veliku činiju, dobro promešajte koristeći mikser dok smesa ne bude dobro izblendovana i bez grudvica. Uključite ploču i sačekajte dok se zelena lampica koja pokazuje da je uređaj spreman za korišćenje ne ugasi; potom otvorite ploču i sipajte mešavinu ispod ivica ploče koristeći kašiku ili kesu za

smesu. Ponovo zatvorite i sačekajte 5-6 minuta ili koliko je potrebno da krofne budu dobro ukvašene i pečene iznutra.

Dekorirajte po ukusu pomoću šećera za glazuru, glazure ili topljenjem čokolade (pogledajte recepte koji se nalaze ispod).

Krofne (različite verzije)

Koristite sastojke iz osnovnog recepta, praveći sledeće izmene:

- **Verzija sa čokoladom:** dodajte 50 g kakao praha i smanjite količinu brašna na 170 g;
- **Verzija sa kokosom:** dodajte 50 g rendanog kokosa i smanjite količinu brašna na 150 g;
- **Verzija sa komadićima čokolade:** dodajte 50 g komadića čokolade.

Čajni keksići sa puterom

- 110 g omekšanog putera
- 100 g brašna
- 30 g bademovog brašna
- 15 g šećera za glazuru
- 15 g belanaca
- Prstohvat soli

Dobro promešajte bademovo brašno, so i šećer. Dodajte omekšani puter i dobro mešajte električnim mikserom. Dodajte belance i brašno i nastavite sa mešanjem.

Uključite ploču i sačekajte dok se zelena lampica koja pokazuje da je uređaj spreman za korišćenje ne ugasi; potom otvorite ploču i sipajte mešavinu ispod ivica ploče koristeći kašiku ili kesu za smesu.

Ponovo zatvorite i sačekajte 5-6 minuta ili koliko je potrebno da keksići budu dobro pečeni iznutra. Sačekajte da se ohlade pre nego što počnete da uživate u njihovom ukusu; savršeni su uz čaj.

Čokoladni mafini

- 2 g praška za pecivo
- 150 g omekšanog putera
- 70 g nezaslađenog kakao praha
- 100 g rendane crne čokolade (ili komadića čokolade)
- 300 g brašna
- 180 ml punomasnog mleka
- 6 g praška za pecivo
- Prstohvat soli
- 4 jaja na sobnoj temperaturi
- 300 g šećera

Dobro promešajte omekšani puter i šećer u činiji koristeći mikser; kada je mešavina lagana i penasta, dodajte jaje po jaje dok i dalje mešajte koristeći električni mikser. Suve sastojke mešajte odvojeno: brašno, kakao, prašak za pecivo, soda bikarbonu i so.

Naizmenično dodajte deo mešavine sa jajima i suve sastojke, a deo sa mlekom odvojite u veliku činiju; nastavite sa mešanjem pomoću špatule bez preteranog sjedinjavanja. Potom, dodajte čokoladne komadiće.

Uključite ploču i sačekajte dok se zelena lampica koja pokazuje da je uređaj spreman za korišćenje ne ugasi; potom otvorite ploču i sipajte mešavinu ispod ivica ploče koristeći kašiku ili kesu za smesu. Ponovo zatvorite i sačekajte 6-8 minuta ili koliko je potrebno da mafini budu dobro ukvašeni i pečeni iznutra.

Poprskajte šećernom glazurom ili kakao prahom po ukusu.

Kolačići sa vanilom (osnovni recept)

- 170 g omekšanog putera
- 320 g brašna
- 120 ml punomasnog mleka
- 2 kašičice praška za pecivo
- Prstohvat soli

- 2 jaja na sobnoj temperaturi
- 300 g šećera
- ½ vanile

Dobro promešajte omekšani puter i šećer u činiji koristeći mikser; kada je mešavina lagana i penasta, dodajte jaje po jaje dok i dalje mešate koristeći električni mikser. Potom, polako dodajte mleko dok mešavina ne postane tečna.

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i dodajte so. U velikoj činiji, naizmenično dodajte tečni i suvi deo i dobro promešajte. Na kraju, dodajte seme vanile.

Uključite ploču i sačekajte dok se zelena lampica koja pokazuje da je uređaj spreman za korišćenje ne ugasi; potom otvorite ploču i sipajte mešavinu ispod ivica ploče koristeći kašiku ili kesu za smesu. Ponovo zatvorite i sačekajte 6-8 minuta ili koliko je potrebno da kolačići budu dobro ukvašeni i pečeni iznutra.

Poprskajte šećernom glazurom ili kakao prahom po ukusu.

Slani mafini

- 250 g brašna
- 200 ml mleka
- 100 g isečene kuvane šunke
- 100 g isečenog ementaler sira
- 2 jaja
- 1 kesica kvasca za slane pite
- Prstohvat soli

Dobro promešajte mleko, jaja i istopljeni puter u činiji koristeći blender, a odvojeno promešajte suve sastojke; brašno, parmezan i kvasac. Nakon što oni postanu dobro ujedinjeni, dodajte šunku i sir isečene na kockice i sipajte tečnu mešavinu. Lagano mešajte sve sastojke koristeći drvenu kašiku i dodajte so. Uključite „Party Time“ ploču i sačekajte dok se zelena lampica koja pokazuje da

je uređaj spreman za korišćenje ne ugasi; potom otvorite ploču i sipajte mešavinu ispod ivica ploče koristeći kašiku ili kesu za smesu. Ponovo zatvorite i sačekajte 6-8 minuta ili koliko je potrebno da mafini budu dobro ukvašeni i pečeni iznutra. Služite dok je toplo.

Glazura i topljena čokolada

Nakon što ste pripremili krofne, sada je vreme za dekorisanje. Tako će one biti još ukusnije. Ispod se nalazi nekoliko primera kako možete staviti glazuru:

- **Obojena glazura:** 90 g šećera za glazuru, 1 kašika mleka, boje za hranu.
- **Čokoladna glazura:** 90 g šećera za glazuru, 10 g prosijanog kakao praha, 2 kašike mleka.

Način pripreme: veoma dobro promešajte sve sastojke koristeći električni mikser kako biste dobili gust krem (ukoliko je potrebno, dodajte više mleka kako biste dobili odgovarajuću konzistenciju).

Stavite površinu krofne u glazuru kako biste prekrili njihove vrhove. Dekorišite pomoću bombonica, kokosovog brašna ili zrna, prema vašim željama.

Kako biste dodali ukus po volji, možete pripremiti glazuru i otopiti čokoladu i prekriti krofne i mafine.



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 17, 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