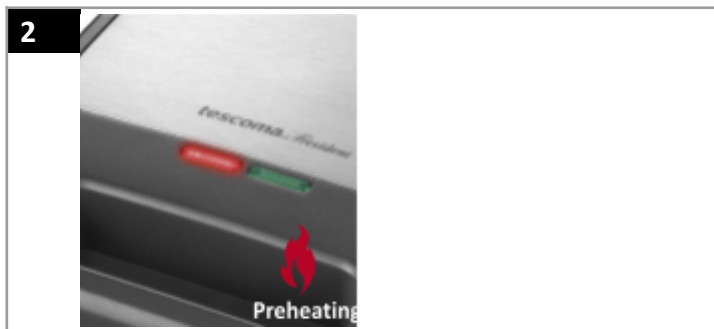


RO

Sandwich maker PRESIDENT, 3 in 1





Instrucțiuni de utilizare

Instrucțiuni de siguranță

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele

implicate. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu pot fi efectuate de către copii nesupravegheați. Țineți aparatul și cablul acestuia departe de accesul copiilor sub 8 ani atunci când este pornit sau se răcește.

Vă rugăm să citiți cu atenție manualul și aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul:

Verificați întotdeauna dacă tensiunea rețelei electrice este aceeași cu cea a aparatului. Detaliile se găsesc pe eticheta de clasificare de pe baza aparatului. Conectați aparatul numai la o priză electrică de siguranță instalată corespunzător.

Scoateți întotdeauna ștecherul din priză de la rețea ori de câte ori aparatul nu este utilizat, atunci când atașați componentele accesorii, când curățați aparatul sau când apare o defecțiune. Scoateți ștecherul din priza electrică; nu trageți niciodată de cablul electric propriu-zis.

Asigurați-vă întotdeauna că aparatul este așezat pe o suprafață stabilă și plană. Asigurați-vă întotdeauna că aparatul și cablul său de alimentare nu intră niciodată în contact cu vreo suprafață fierbinte și că sunt poziționate în siguranță; cablul de alimentare trebuie plasat cu grijă pentru a evita orice vătămare.

Nu se recomandă utilizarea adaptoarelor și a prelungitoarelor cu aparatul; dacă este necesar, asigurați-vă că astfel de accesorii sunt conforme cu standardele aplicabile privind siguranța aparatelor electrice.

Aparatul poate fi reparat numai de către producător sau de către un centru de service autorizat. Verificați din când în când cablul de alimentare al aparatului pentru a vedea dacă este deteriorat; dacă se constată vreo deteriorare, deconectați-l de la sursa de alimentare. Nu utilizați niciodată aparatul cu un cablu de alimentare sau o fișă deteriorată sau în cazul unei defecțiuni.

Acest aparat poate fi utilizat numai cu accesorii și piesele furnizate de producător. Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în interior și în scopuri casnice. Nu utilizați niciodată aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.

Aparatul poate fi fierbinte atunci când este utilizat; manipulați-l cu atenție maximă și nu îl mișcați atunci când este conectat la rețea. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească complet înainte de a-l atinge și de a-l curăța.

Atunci când manipulați alimente pe plăcile cu înveliș antiaderent, evitați obiectele metalice și ascuțite, cuțite, palete metalice, furculițe etc.; nu tăiați niciodată alimentele direct pe plăci. Utilizați aparatul într-o zonă bine ventilată. Pentru a asigura o circulație suficientă a aerului, lăsați cel puțin 10-15 cm de spațiu liber pe toate laturile aparatului.

Nu așezați aparatul pe un aragaz cu gaz sau electric, pe sau în cuptorul încălzit sau în apropierea unor astfel de aparate. Nu permiteți ca aparatul să atingă perdele, tapet, haine, prosoape de vase sau alte materiale inflamabile în timpul utilizării sale.

Nu scufundați aparatul și nu permiteți ca acesta să intre în contact cu apa sau cu orice alt lichid.

Nu utilizați aparatul cu mâinile umede sau ude.

Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile sau explozive, inclusiv a aerosolilor.

Când curățați aparatul, deconectați-l întotdeauna de la rețea. Nu scoateți niciodată ștecherul din priza de perete cu mâinile umede.

Nu lăsați niciodată copiii sau persoanele cu handicap nesupravegheate cu un aparat electric.

Producătorul nu își asumă nicio răspundere în cazul în care daunele rezultă în urma utilizării necorespunzătoare și a manipulării necorespunzătoare sau dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.

ATENȚIE: Nu utilizați aparatul în apropierea apei sau a altor lichide, cum ar fi lângă băi, dușuri, chiuvete sau orice alte recipiente cu apă.

Parametrii tehnici

Putere de alimentare: 700-800 W

Tensiune: AC 220-240 V / 50-60 Hz

Descrierea produsului

- 1 Preîncălzire (bec de control roșu)
- 2 Gata de prăjire (bec de control verde)
- 3 Capacul / Carcasa
- 4 Dispozitiv de închidere a capacului/carcasei
- 5 Baza aparatului
- 6 Plăcuțe de prăjire pentru sandvișuri
- 7 Plăcuțe de prăjire pentru vafe
- 8 Plăcuțe de grătar pentru panini, carne, pește și legume
- 9 Încuietori pentru plăci
- 10 Bobine de încălzire
- 11 Cablu de alimentare

Înainte de prima utilizare

Deschideți aparatul de făcut sandwich-uri și scoateți ambele plăci de prăjire (vezi Curățare). Spălați toate plăcile sub jet de apă curentă și uscați-le.

Aviz important!

Porniți aparatul de făcut sandvișuri prin conectarea ștecherului la priză întotdeauna cu puțin timp înainte de a utiliza aparatul și opriți aparatul prin deconectarea acestuia de la priză imediat după ce ați terminat de prăjit sau de gătit.

Sandwich-uri

Introduceți plăcile de prăjire pentru sandwich-uri în aparatul de făcut sandwich-uri și apăsați ușor pe ele până când încuietorile plăcilor se fixează la locul lor (1). Ungeți ambele plăci cu un strat subțire de ulei de gătit sau de unt topit sau margarină; îndepărtați excesul de grăsime cu un șervețel curat.

Închideți aparatul de făcut sandvișuri și apăsați ușor pe capac până când închizătoarea se fixează la locul ei. Conectați ștecherul cablului de alimentare la rețeaua de 230 V; becul roșu de control se va

aprinde și aparatului de făcut sandvișuri îi va lua aproximativ 5 minute pentru a se preîncălzi complet (2). Când becul de control verde se aprinde, aparatul de făcut sandvișuri a ajuns la temperatura de lucru și este gata de prăjire (3).

Notă: Aparatul de făcut sandwich-uri poate mirosi ușor în timpul primei utilizări, ca urmare a faptului că elementele de căldură sunt încălzite pentru prima dată. Acest lucru este normal și nu se va mai repeta la utilizarea ulterioară.

Deschideți aparatul de făcut sandwich-uri și puneți două sandwich-uri cu umplutură pe placa inferioară (a se vedea Rețetele), astfel încât sandwich-urile și umplutura lor să nu se extindă peste părțile laterale ale plăcii de prăjire. Închideți aparatul de făcut sandwich-uri și apăsați ușor pe capac până când închiderea se fixează (4).

Notă: Dacă capacul aparatului de făcut sandwich-uri nu poate fi închis și nu se fixează la locul lui, verificați dacă plăcile sunt așezate corect în aparatul de făcut sandwich-uri și dacă alimentele din interior sunt prea mari. În ambele cazuri, deconectați aparatul de la priză, lăsați-l să se răcească, rezolvați problemele și repetați procesul.

Sandwich-urile sunt de obicei gătite în 3 până la 5 minute; timpul de prăjire poate fi modificat în funcție de tipul de pâine, de umplutură și de preferințele personale. Puteți deschide aparatul de făcut sandwich-uri în timpul prăjirii pentru a inspecta vizual alimentele.

Când sandwich-urile sunt gata, deconectați aparatul de la priză, deschideți aparatul de făcut sandwich-uri, ridicați alimentele prăjite cu ajutorul unui obiect nemetalic și neascuțit și transferați-le pe o farfurie (5).

Notă: Becul verde de control se va stinge și se va aprinde din nou în timpul prăjirii și al grill-ului - acest lucru înseamnă că aparatul menține o temperatură de funcționare constantă.

Vafe / Gofre

Introduceți plăcile de prăjire pentru vafe în aparatul de făcut sandwich-uri și distribuiți aluatul pentru vafe pe placa de jos (vezi Rețete). Procedați în continuare în același mod ca la prepararea sandwich-urilor. Vafele sunt de obicei gătite în 10-12 minute.

Panini la grătar, carne, pește și legume

Introduceți plăcile de grătar în aparatul de făcut sandwich-uri. Așezați pe placa de jos panini, felii de carne slabă de porc sau de pui, fileuri de pește sau legume tăiate în felii rezonabil de groase (vezi Rețete). Procedați în continuare în același mod ca la prepararea sandwich-urilor. Timpul de prăjire pentru panini, a cărnii, a peștelui și a legumelor poate diferi în funcție de tipul de alimente; panini se gătește de obicei în 5 minute, în timp ce prepararea cărnii, a peștelui și a legumelor durează 12 minute.

Aviz important!

Plăcile de prăjire și de grătar sunt fierbinți în timpul utilizării - nu le atingeți. Folosiți întotdeauna un obiect adecvat care nu este ascuțit pentru a manipula alimente fierbinți în aparatul de făcut sandwich-uri; folosiți o mănușă pentru cuptor atunci când este necesar.

Curățare

Deconectați aparatul de făcut sandwich-uri de la rețea înainte de a-l curăța și lăsați-l întotdeauna să se răcească complet. Deblocați închizătoarea capacului și deschideți aparatul de făcut sandwich-uri. Curățați plăcile de prăjire și de grătar din aparatul de sandwich-uri folosind o cârpă umedă cu o soluție delicată de detergent și uscați-o cu un prosop de hârtie. Când este necesar, deblocați încuietorile (6), scoateți plăcile și curățați-le folosind partea moale a unui burete de bucătărie umed și apoi uscați-le (7). Dacă este necesar, curățați celelalte părți ale aparatului de făcut sandwich-uri cu o cârpă umedă cu puțin detergent și uscați-le. Asigurați-vă că la curățare apa nu intră în zona cu bobine de încălzire.

Notă: Nu spălați aparatul de făcut sandwich-uri și plăcile în mașina de spălat vase! Nu folosiți niciodată agenți de curățare abrazivi, obiecte ascuțite, bureți din sârmă etc. pentru curățare.

Depozitare

Aparatul de făcut sandwich-uri poate fi depozitat în poziție verticală pentru a economisi spațiu (8).

Rețete

Sandwich-uri prăjite cu șuncă și cașcaval

Pentru 2 sandwich-uri: 4 felii de pâine, 4 felii de cașcaval, 2 felii de șuncă sau o altă umplutură opțională, cum ar fi felii de roșii, ceapă, mere etc.

Mod de preparare: Se așază 2 felii de pâine pe plăcile de prăjit pentru sandwich-uri fixate în aparat, se pun 2 felii de cașcaval peste ele astfel încât să nu depășească marginile pâinii și apoi 2 felii de șuncă peste cașcaval. Puneți celelalte 2 felii de cașcaval pe feliile de șuncă și așezați deasupra celelalte felii de pâine. Închideți capacul și prăjiți sandwich-urile timp de aproximativ 5 minute.

Vafe / Gofre de casă

Pentru 8 vafe: 200 g de făină, 240 ml de lapte, 2 ouă, 15 ml de ulei, 10 g de zahăr vanilat, 10 g de zahăr pudră, 6 g de praf de copt, un praf de sare

Mod de preparare: Se pun toate ingredientele într-un bol, se mixează până se obține un aluat omogen și se lasă aluatul să se odihnească în frigider timp de o oră. Se aplică un strat subțire de ulei de gătit sau de unt pe plăcile de prăjit încălzite pentru vafe și apoi se toarnă un strat uniform de aluat, astfel încât proeminențele din interiorul plăcilor să fie acoperite în întregime de aluat, dar aluatul să nu ajungă la marginile exterioare ale plăcii. Închideți aparatul de făcut sandwich-uri și gătiți vafele timp de 10 până la 12 minute. Se servesc pudrate cu zahăr, cu fructe proaspete sau gem, cu ciocolată etc. sau acoperite cu sirop de arțar.

Panini la grătar cu șuncă, mozzarella, roșii și busuioc

Pentru 1 panini: 1 baghetă cam de lungimea aparatului de făcut sandwich-uri, 50 g șuncă de porc, 100 g mozzarella, 1 roșie, frunze de busuioc, dressing din ulei de măsline, oțet balsamic și usturoi tocat mărunt, sare și piper

Mod de preparare: Se mixează două părți de ulei de măsline și o parte de oțet și puțin usturoi tocat mărunt într-un dressing și se azonează cu sare și piper. Se întind straturi de șuncă, mozzarella, roșii și frunze de busuioc pe jumătatea inferioară a baghetei tăiate pe lungime, apoi se stropesc cu dressingul și se condimentează cu sare și piper după gust. În funcție de înălțimea pâinii, închideți capacul sau doar

apăsați-l scurt (timp de aprox. 30 de secunde), apoi lăsați capacul pe pâinea presată. Prăjiți panini la grătar timp de aprox. 5 minute.