

WSKAZÓWKI OGÓLNE

PRZESTRZEGAJ PONIŻSZYCH WSKAZÓWEK PRZY KORZYSTANIU Z URZĄDZENIA.

- * Urządzenie w czasie pracy powinno znajdować się poza zasięgiem dziecka.
- * Urządzenie nie jest zabawką.
- * Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź, czy nie uległo ono ewentualnemu uszkodzeniu w transporcie; jeśli tak, zgłoś się do autoryzowanego serwisu.
- * Nie używać metalowych przyborów.
- * Kabel elektryczny nie może stykać się z gorącymi elementami urządzenia.
- * Urządzenie przeznaczone tylko do użytku domowego.
- * Nie pozostawiać włączonego urządzenia w obecności dzieci, bez opieki dorosłych.
- * W przypadku uszkodzenia kabla elektrycznego wyłączyć urządzenie i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- * Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia i po użyciu odłączyć urządzenie od prądu.

NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE ANI W INNYCH PŁYNACH.

- * Przed podłączeniem urządzenia do prądu, sprawdzić zgodność napięć w gniazdku i na tabliczce znamionowej urządzenia.
- * Użycie przedłużaczy i innych akcesoriów nie dopuszczonych przez producenta może spowodować szkody.
- * Urządzenie postawić na stabilnym podłożu, z dala od źródeł ciepła i materiałów łatwopalnych.
- * Nigdy nie używać urządzenia uszkodzonego. W razie konieczności należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu. Wyłącza się wszelką odpowiedzialność producenta za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowej eksploatacji urządzenia.
- * Nie dotykać gorących części urządzenia.
- * Przed pierwszym użyciem urządzenia, zdjąć znajdujące się na nim nalepki i umyć podzespoły.
- * Nie wystawiać urządzenia na działanie sił przyrody, np.: deszcz, słońce.
- * Urządzenie może zostać użyte ponownie, gdy ulegnie schłodzeniu.

Urządzenie odpowiada Dyrektywie 2006/95/EC, EMC 2004/108/EC i regulacji (EC) nr 1935/2004 z 27/10/2004.



Party Time

Ariete
il genio della casa

Ariete
il genio della casa

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Urządzenie do omletów

Omelette MAKER

mod. 182

Dystrybucja w Polsce: GERO Sp. z o.o.
00-697 Warszawa, Al. Jerozolimskie 47/1

BUDOWA

- A. Obudowa urządzenia
- B. Powierzchnie grzejne
- C. Lampka gotowości

DZIAŁANIE

Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydobywać się dym; jest to normalny efekt, który szybko ustąpi. W związku z tym zaleca się posmarowanie powierzchni grzejnej masłem lub olejem - czynność ta nie jest konieczna przy kolejnym użyciu urządzenia.

Podłączyć urządzenie do prądu.

Zaświeci się lampka włącznika C (urządzenie zaczyna się nagrzewać).

Gdy urządzenie osiągnie właściwą temperaturę (po około 3 minutach) lampka C zgaśnie.

Uwaga! Lampka C zaświeci się ponownie, kiedy temperatura się obniży.

Otworzyć urządzenie.

UWAGA! Nie dotykać powierzchni grzejnej.

Do otworów na omlety przełożyć przygotowane ciasto.

Zamknąć urządzenie (Rys. 2).

UWAGA! Omlety przygotowywać jedynie w zamkniętym urządzeniu.

Omlety można wyciągnąć, podważając je plastikową lub drewnianą szpatułką.

UWAGA! Nigdy nie używać przyborów metalowych.

Czas przygotowania omletu to około 7 minut.

Czas przygotowania calzone lub empanadas to około 14 minut.

KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odłączyć je od prądu.

Poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Do czyszczenia powierzchni grzejnej używać jedynie mokrej szmatki.

PRZEPISY

Omlet nadziewany (dwie porcje)

3 jaja, 20 ml tłustego mleka, szczypta soli, łyżka tartego parmezanu, dwa plasterki gotowanej szynki, dwa plasterki sera żółtego tostowego.

Połączyć jaja z mlekiem i parmezanem. Włączyć urządzenie i poczekać na zgaśnięcie zielonej lampki. Napelnić powierzchnie grzejne połową przygotowanej masy, dodać po plasterku szynki i sera, przykryć pozostałą masą. Piec około 7 minut

Tortilla ziemniaczana (dwie porcje)

3 jaja, 20 ml tłustego mleka, szczypta soli, łyżka tartego parmezanu, drobno pokrojony mały ziemniak, 1/4 cebuli pokrojonej w kostkę

Włączyć urządzenie i posmarować powierzchnie grzejne odrobiną oliwy. Poczekać na zgaśnięcie zielonej lampki. Napelnić powierzchnie grzejne masą z połączonego ziemniaka z cebulą. Piec ok. 5 minut, co jakiś czas obracając masę. W tym czasie połączyć jaja z mlekiem i parmezanem. Napelnić masą powierzchnie grzejne uważając, aby je nie przepelnić. Piec około 7 minut.

Śniadaniowy omlet na słodko (dwie porcje)

3 jaja, 20 ml tłustego mleka lub śmietanki, łyżka miodu, dwie łyżki suszonych owoców, łyżka rozpuszczonej czekolady

Połączyć jaja ze wszystkimi składnikami. Włączyć urządzenie i poczekać na zgaśnięcie zielonej lampki. Napelnić powierzchnie grzejne masą uważając, aby nie zostały przepelnione. Piec około 7 minut.

Calzone wytrawny (dwie porcje)

150 g ciasta na pizzę, dwie łyżki pulpy pomidorowej, dwa plasterki mozzarelli, szczypta soli, oliwa z oliwek

Rozwałkować ciasto do 2 mm grubości. Pokroić je na cztery części o średnicy około 14 cm.

Posmarować wewnątrz ciasta pastą pomidorową, nałożyć plasterki mozzarelli, posolić i skropić oliwą. Nałożyć drugą część ciasta i uformować pieróg, dokładnie sklejąc jego brzegi.

Włączyć urządzenie i poczekać na zgaśnięcie zielonej lampki. Nałożyć pierogi na powierzchnie grzejne. Piec około 12 minut. Obrócić pierogi po około 6 minutach.

Calzone słodki z czekoladą (dwie porcje)

150 g ciasta na pizzę, dwie łyżki kremu kakaowego lub orzechowego

Rozwałkować ciasto do 2 mm grubości. Pokroić je na cztery części o średnicy około 14 cm.

Posmarować wewnątrz ciasta kremem, nałożyć drugą część ciasta i uformować pieróg, dokładnie sklejąc jego brzegi. Włączyć urządzenie i poczekać na zgaśnięcie zielonej lampki. Nałożyć pierogi na powierzchnie grzejne. Piec około 12 minut. Obrócić pierogi po około 6 minutach.

Rustici (dwie porcje)

150 g ciasta francuskiego, dwa plasterki szynki gotowanej, dwa plasterki sera żółtego tostowego
Rozwałkować ciasto do 2 mm grubości. Pokroić je na cztery części o średnicy około 14 cm.
Nałożyć na jedną część ciasta po plasterku szynki i sera, przykryć drugą. Uformować pieróg, dokładnie sklejąc jego brzegi. Włączyć urządzenie i poczekać na zgaśnięcie zielonej lampki.
Nałożyć pierogi na powierzchnie grzejne. Piec około 14 minut. Obrócić pierogi po około 7 minutach. Nadzienie można zmieniać według upodobań (ser, warzywa, szpinak itp.).

Empanadas (osiem porcji)

500 g ciasta francuskiego, cebula, 100 g mięsa mielonego wołowego, 25 g pokrojonych zielonych oliwek, łyżeczka papryki, jajko na twardo, oliwa
Przygotowanie nadzienia: Na oliwie zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę. Następnie dodać mięso, paprykę i oliwki, doprawić solą i smażyć ok. 20 minut. Ostudzić.
Rozwałkować ciasto do 2 mm grubości. Pokroić je na cztery części o średnicy około 14 cm. Napelnić ciasto farszem, dodać kawałek jajka i przykryć ciastem. Uformować pieróg, dokładnie sklejąc jego brzegi. Włączyć urządzenie i poczekać na zgaśnięcie zielonej lampki. Nałożyć pierogi na powierzchnie grzejne. Piec około 14 minut. Obrócić pierogi po około 7 minutach. Nadzienie można zmieniać według upodobań (ser, warzywa, szpinak itp.).

Ravioli słodkie (dwie porcje)

150 g ciasta francuskiego, dwie łyżki marmolady lub kremu czekoladowego
Rozwałkować ciasto do 2 mm grubości. Pokroić je na cztery części o średnicy około 14 cm. Napelnić ciasto marmoladą lub kremem i przykryć ciastem. Uformować pieróg, dokładnie sklejąc jego brzegi. Włączyć urządzenie i poczekać na zgaśnięcie zielonej lampki. Nałożyć pierogi na powierzchnie grzejne. Piec około 14 minut. Obrócić pierogi po około 7 minutach.