

APARAT ZA GALETE

Model: LW-185EB



OPŠTA PRAVILA

Da biste aparat koristili dugo i dobili najbolje rezultate, savetujemo Vam:

- da pažljivo pročitate uputstvo jer sadrži bitne informacije vezane za pravilnu upotrebu i održavanje proizvoda,
- da se pridržavate pravila koja su navedena u uputstvu,
- da sačuvate ovo uputstvo jer će Vam zatrebati i ubuduće.

VAŽNE MERE OPREZA

Opasnost može biti izazvana nepropisnim korišćenjem uređaja. Kad se upotrebljavaju električni uređaji, trebalo bi da se prate osnovne mere opreza, uključujući sledeće.

- Ovaj uređaj ne mogu da koriste deca uzrasta do 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima.
- Uvek koristite proizvod na ravnoj, stabilnoj površini, otpornoj na toplotu.
- Temperatura dostupnih površina može biti veoma visoka kada je uređaj uključen. Postarajte se da ne dirate ove vrele delove aparata.
- Koristite proizvod u dobro provetреноj oblasti. Oslobodite najmanje 4-6 centimetara prostora sa svih strana oko proizvoda da obezbedite adekvatnu cirkulaciju vazduha.
- Ne stavljajte proizvod na ili blizu gasnog ili električnog gorionika, ili unutar ili na zagrejanom rerni ili drugom izvoru toplote.
- Nemojte dozvoliti da proizvod dotakne zavese, zidne obloge, odeću, krpe za sudove ili druge zapaljive materijale tokom upotrebe.
- Ne dodirujte vruće površine proizvoda. Ne pomerajte proizvod dok je uključen. Dozvolite da se proizvod potpuno ohladi pre nego što ga pomerate.
- Nemojte koristiti dodatke koji se ne preporučuju za korišćenje uz ovaj proizvod.
- Nemojte koristiti proizvod u blizini vode ili drugih tečnosti.
- Nemojte stavljati proizvod u vodu ili druge tečnosti prilikom čišćenja ili iz bilo kojeg drugog razloga. Ako proizvod padne u vodu, odmah ga isključite iz utičnice, pa tek onda izvadite.
- Ne ostavljajte proizvod bez nadzora dok je u upotrebi. Uređaj nije namenjen za korišćenje putem spoljnog tajmera ili odvojenog sistema za daljinsko upravljanje.
- Nemojte ničim pritiskati kabl za napajanje na mestu gde se povezuje sa proizvodom, jer se kabl za napajanje može iskrzati i pokidati.
- Ne uključujte proizvod u električnu utičnicu niti ga iz nje isključujte mokrim rukama.

- Čuvajte proizvod i kabl za napajanje dalje od zagrejanih površina.
- Nikada ne koristite ovaj proizvod ako ima oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ako je pao ili je oštećen ili je došao u dodir sa vodom ili drugim tečnostima.
- Ako je napojni kabl oštećen, mora ga zameniti ovlašćeni servis.
- Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvu, ne za industrijsku i komercijalnu upotrebu. Nemojte ga koristiti na otvorenom ili u neku drugu svrhu.
- Ne dozvolite da kabl za napajanje visi gde bi neko mogao o njega da se saplete ili ga povuče (na primer, preko ivice stola ili pulta).

POSEBNA UPUTSTVA:

- Da biste izbegli preopterećenje strujnog kola pri korišćenju ovog proizvoda, nemojte koristiti još neki uređaj jake snage na istom električnom kolu.
- Uz ovaj proizvod je obezbeđen kratak kabl za napajanje. Produžni kabl se ne preporučuje za korišćenje uz ovaj proizvod, ali ako se mora koristiti, navedena kategorija kabla mora biti najmanje tolika kolika je kod proizvoda.

Delovi aparata



Uputstvo za korišćenje:

OPREZ: Nemojte da koristite ovaj proizvod za kuvanje ili odmrzavanje smrznute hrane. Sva hrana mora biti potpuno odmrznuta pre pečenja u ovom aparatu.

NAPOMENA: Tokom prve upotrebe ovog proizvoda, može se pojaviti malo dima. To je normalno i povući će se tokom dalje upotrebe.

1. Pre prve upotrebe ovog proizvoda, očistite ga kao što je opisano u odeljku "Čišćenje i čuvanje".
2. Otvorite aparat povlačenjem ručice nagore. Pouljite ploče za pečenje malom količinom ulja (zauljenim ubrusom ili silikonskom četkicom).
3. Zatvorite ploče i uključite uređaj tako što ćete kabl sa utikačem uključiti u standardnu električnu utičnicu. Proverite da li lampica, koja pokazuje da je uređaj uključen, svetli narandžastom bojom. **UPOZORENJE:** Ploče za pečenje i spoljašnje površine uređaja (osim ručke) će ostati veoma vruće dok se uređaj koristi. Da bi se izbegla opasnost od opekotina, nosite rukavice otporne na toplotu i dodirujte samo ručicu.
4. Podesite željenu temperaturu (nivo pečenosti) pomoću dugmeta termostata.
5. Nakon što se uređaj zagreje, oko pet minuta, uključiće se zelena lampica koja pokazuje da je uređaj spreman za upotrebu.
6. Koristite ručicu da podignete gornju ploču. Stavite hranu na donju ploču koristeći drveni ili plastični pribor otporan na toplotu. **OPREZ:** Nemojte koristiti metalni pribor za ovaj proizvod, jer će ogrebat i oštetiti premaz na pločama koji sprečava lepljenje hrane.
7. Upotrebite ručicu da spustite gornju ploču preko hrane i pečenje počinje. **NAPOMENA:** Vreme pečenja zavisi od vrste i debljine namirnica.
8. Kada je hrana pečena po želji, podignite ručicu, a zatim izvadite hranu pomoću pribora. Ako nastavljate sa pečenjem, zatvorite ploču kako bi se sačuvala toplota.
9. Ponovite korake 6-8 sve dok se pečenje ne završi, uz dodavanje jestivog ulja po potrebi.
10. Isključite proizvod isključivanjem kabla za napajanje iz utičnice.
11. Kada se uređaj potpuno ohladi, očistite ga i osušite.

ČIŠĆENJE I ČUVANJE

- Pre čišćenja, isključite uređaj i sačekajte da se uređaj i ploče ohlade.
- Obrišite spoljašnju stranu samo malo navlaženom krpom i pazite da vlaga, ulje ili mast ne uđu u odeljke za hlađenje.
- Nemojte čistiti unutrašnju ili spoljašnju stranu abrazivnim sunderima ili čeličnom vunom, pošto to može da ošteti površinski sloj.
- Nemojte potapati u vodu ili druge tečnosti.

Ispravno odlaganje



Ova oznaka ukazuje na to da ovaj proizvod ne treba odlagati sa ostalim kućnim otpadom u okviru EU. Da biste sprečili moguće štetne posledice po okolinu i ljudsko zdravlje usled nekontrolisanog odlaganja otpada, reciklirati ga odgovorno kako biste promovisali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Da biste vratili svoj korišćeni uređaj, koristite sisteme

za vraćanje i prikupljanje ili se obratite maloprodajnom objektu u kome je kupljen proizvod. Oni mogu da preuzmu ovaj proizvod kako bi ga reciklirali na način koji je bezbedan po okolinu.

ODGOVORNOSTI

- Proizvođač i prodavac ne preuzimaju odgovornost za eventualne povrede ili materijalne štete koje su nastale zbog pogrešnog korišćenja proizvoda i nepridržavanja uputstva.

RECEPTI

SLATKE GALETE - osnovni recept

Sastojci:

- 600 g brašna
- 250 g šećera
- 3 jaja
- 125 g putera
- 150 ml mleka
- 2 kesice vanilin šećera
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 ravna kašičica soli
- korica jednog limuna

Mleko i puter ugrejeti zajedno, da se puter otopi.

U posudi za mešenje žicom umutiti jaja. Dodati šećer, vanilin šećer, so i prašak za pecivo, pa sve dobro izmešati žicom.

Dodati struganu koricu limuna (prethodno dobro opranog).

Uliti mleko sa puterom. Dodati brašno i vajračom umesiti testo.

Dve kašike testa spustiti na sredinu donje ploče zagrejanog aparata, preklopiti i dobro pritisnuti gornju ploču da se testeo lepo rasporedi po kalupu i peći oko 3-4 minuta.

SLATKE MILKA GALETE

Sastojci:

- 2 jajeta
- 2 šoljice šećera
- 2 šoljice slatke pavlake
- 2 šoljice ulja
- 6 šoljica brašna
- 1 vanilin šećer
- 1 prašak za pecivo
- 50 g bele milka čokolade
- čokoladni preliv

Jaja izmiksati, pa polako dodati šećer i ulje.

Belu čokoladu rastopiti u slatkoj pavlaci i dodati smesi.

Na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo.

Mikserom na maloj brzini miksati da nema grudvica.

Dve kašike smese sipati u zagrejan aparat za galete, poklopac pritisnuti i peći 3-4 minuta.

Na gotove galete, na par mesta sipati čoko preliv, da bi se napravile "milka" šare.

Mera: šoljica od 1dl

SLANE KUKURUZNE GALETE

Sastojci:

- 200 g belog brašna
- 250 g kukuruznog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 100 g maslaca
- 1 jaje
- 1 kašika susama
- 200 ml ulja
- 200 ml kisele vode
- 1 kašičica soli

Otopiti maslac, pa pomešati sa uljem i vodom.

Dodati jaje, so, šećer, pa umutiti.

Zatim dodati susam i brašna pomešana sa praškom za pecivo i sve sjediniti u finu smesu.

Zagrejati aparat za galete, sipati 2 kašike smese na sredinu, pa peći 3-4 minuta.

SLANE INTEGRALNE GALETE

Sastojci:

- 250 g integralnog pšeničnog brašna
- 150 g raženog brašna
- 125 g otopljenog maslaca
- 1 prašak za pecivo
- 1 jaje
- 100 ml maslinovog ulja
- 100 ml mleka
- 2 kašičice soli
- 50 g mešavine susama, lana i maka

U činiju sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo i solju. Zatim dodati rastopljeni maslac, jaje, mleko, ulje i na kraju semenke, pa sve lepo zamesiti u glatko testo.

Zagrejati aparat za galete. Od testa praviti kuglice malo veće nego što je veličina oraha, pa ih stavljati u aparat, dobro pritisnuti i peći nekih 3-4 minuta.

Distributeri:

Srbija

Neva Dimi Exim d.o.o.

Crna Gora

Dimi Exim multilevel d.o.o.

Bosna i Hercegovina

Lupo Hepok d.o.o.

www.lupommarshall.com
