

Plita pentru clatite Unold – Cod U48155



Ghid de utilizare pentru modelul U48155

Specificatii tehnice

Putere: 1.250 W, 230 V~, 50 Hz

Plita: plita din aluminiu, cu strat antiadeziv, cu diametru de aprox. 33 cm

Lungimea cablului: aprox. 137 cm

Dimensiuni: aprox 34,7 x 37.7 x 11.6 cm

Greutate: aprox 2.35 kg

Dotari: control continuu al temperaturii, lumina de control

Accesorii: ustensila din lemn pentru intins aluatul si spatula, manual de instructiuni

Caracteristicile aparatului, tehnologia, culorile si designul se pot schimba fara instiintare prealabila.

Legenda simboluri:



Acest simbol indica un pericol potential care ar putea provoca leziuni sau ar putea deteriora produsul.



Acest simbol indica un potential pericol de ardere. Va rugam sa acordati o atentie deosebita.

PRECAUTII IMPORTANTE

Va rugam cititi cu atentie urmatoarele instructiuni si sa le pastrati la indemana pentru consultare ulterioara.

1. Acest aparat poate fi folosit de copii mai mari de 8 ani si de persoane cu capacitati fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experienta si cunostinte daca au fost instruiti privind folosirea acestui aparat intr-un mod sigur si daca inteleg pericolele aferente. Copiii nu trebuie sa se joace cu acest aparat. Curatirea si intretinerea lui nu trebuie efectuate de copii decat sub supraveghere.
2. Copiii cu varsta sub 3 ani nu trebuie sa intre in contact cu produsul, decat sub supraveghere stricta.
3. Copiii cu varsta intre 3 si 8 ani au permisiunea sa porneasca / opreasca aparatul doar daca acesta a fost pozitionat si instalat in pozitia corecta de functionare si daca acestia au fost instruiti privind folosirea aparatului intr-un mod sigur si, de asemenea, inteles riscurile la care se supun. Copiii cu varste intre 3 si 8 ani nu au voie sa bage in priza, sa regleze, sa curete sau sa efectueze lucrari de intretinere.
4. ATENTIE – unele parti ale acestui produs pot deveni foarte fierbinti si provoca arsuri. O atentie deosebita trebuie acordata in prezenta copiilor si a persoanelor vulnerabile.
5. Este recomandat sa va supravegheati copiii pentru a va asigura ca nu se joaca cu acest aparat.
6. Nu tineti aparatul la indemana copiilor.
7. Conectati aparatul numai la o sursa de curent alternativ (CA) avand tensiunea indicata pe placuta nominala.
8. Nu utilizati acest aparat cu un temporizator extern sau un sistem pe telecomanda.
9. Din motive de siguranta electrica, nu scufundati produsul sau cablul in apa sau alte lichide.
10. Din motive de siguranta electrica, nu spalati aparatul intr-o masina de spalat vase.
11. Comutatorul si cablul nu trebuie sa vina in contact cu apa sau alte lichide. In caz ca se intampla acest lucru, toate componentele trebuie uscate si sterse foarte bine inainte sa folositi aparatul din nou.
12. Nu atingeti niciodata aparatul sau cablul de alimentare cu mainile umede.

13. Acest aparat este destinat folosirii in scop casnic sau similar:

- zone de bucatarie pentru personalul angajat in magazine, birouri sau alte medii de lucru;
- ferme;
- de clienti in hoteluri, moteluri sau alte unitati de cazare;
- unitati de cazare cu mic dejun inclus si case de vacanta.

14. Din motive de siguranta, nu asezati niciodata aparatul pe suprafete fierbinti, pe o tava din metal sau o suprafata uda.

15. Din motive de siguranta, nu asezati niciodata aparatul sau cablul de alimentare langa flacara deschisa in timpul functionarii.

16. Intotdeauna folositi aparatul de facut clatite pe o suprafata plana, ordonata si rezistenta la caldura.

17. Folositi aparatul doar pentru a gati clatite, nu in alte scopuri.

18. Amplasati aparatul pe o suprafata uscata, ferma, rezistenta la caldura. Daca nu sunteti sigur, amplasati o farfurie rezistenta la caldura sub aparat.

19. Nu lasati cablul de alimentare sa atarne peste marginea blatului sau a mesei, deoarece acest fapt poate cauza accidente, de exemplu daca trag de cablu copiii mici.

20. Amplasati cablul de alimentare sau prelungitorul in asa fel incat sa nu poata fi tras din priza si sa nu va impiedicati in el.

21. Nu infasurati niciodata cablul de alimentare in jurul aparatului si evitati sa il indoiti, pentru a preveni deteriorarea cablului.

22. Derulati cablul complet inainte sa incalziti aparatul, pentru a preveni contactul intre cablu si partile fierbinti ale aparatului de facut clatite.

23. Nu atingeti niciodata suprafata fierbinte in timpul functionarii. Risc de arsuri.

24. In timpul functionarii, mentineti o distanta suficienta intre aparat si pereti si obiecte inflamabile, ca de exemplu perdele.

25. Utilizati aparatul de facut clatite urmand strict aceste instructiuni.

26. Folositi spatula oferita ca accesoriu pentru a desprinde clatitele. Nu taiati clatitele pe suprafata plitei. Ustensilele nerecomandate, ca de exemplu cele confectionate din metal, pot afecta plita.

27. Folositi plita doar pentru a prepara clatite, deoarece nu este adecvata pentru a prepara alte tipuri de mancare, ca de exemplu oua, carnati sau altele.

28. Folositi aparatul doar la interior.

29. Pentru a preveni supraincalzirea, nu acoperiti niciodata aparatul in timpul functionarii.

30. Nu mutati aparatul in timpul functionarii, pentru a preveni ranirea.

31. Nu folositi aparatul cu accesorii furnizate de alti producatori sau alte branduri, pentru a preveni deteriorarea produsului.

32. Scoateti aparatul din priza de perete dupa folosinta si inainte sa il curatati. Nu lasati niciodata aparatul nesupravegheat atunci cand este in functiune.

33. Verificati aparatul, priza si cablul de alimentare la intervale regulate, pentru a vedea daca sunt uzate sau deteriorate. In cazul in care cablul de alimentare sau alte elemente prezinta deteriorari, va rugam trimiteti partea deteriorata la service-ul nostru pentru verificare si reparare. Reparatiile neautorizate pot constitui riscuri serioase pentru utilizator si anuleaza garantia.

34. Daca este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie inlocuit de producator sau de serviciul de garantie sau de o persoana calificata, pentru a evita orice risc.

ATENTIE:



Aparatul devine foarte fierbinte in timpul functionarii.
Nu deschideti niciodata carcasa ambalajului. Acest fapt poate duce la electrocutari.



Producatorul nu va fi facut raspunzator in cazul asamblarii incorecte a produsului, al utilizarii necorespunzatoare sau incorecte sau daca reparatiile sunt efectuate de terte parti neautorizate.

PRIMA UTILIZARE

1. Indepartati toate ambalajele si dispozitivele care au asigurat transportul in siguranta.
2. Verificati daca ati primit toate accesoriile.
3. Insetati cablul in priza aparatului si apoi conectati-l la priza de perete care corespunde indicatiilor mentionate pe placuta aparatului.
4. Porniti aparatul, folosind selectorul de temperatura. Lumina rosie se va aprinde si plita pentru clatite va incepe sa se incalzeasca.
5. Cand lumina rosie se stinge, plita pentru clatite este gata de folosinta.
6. Lasati aparatul sa se incalzeasca pentru o perioada, pentru a elimina posibilele residuri din fabricatie. Asigurati-va ca incaperea este bine ventilata in acest timp. Dupa procesul de incalzire initiala a aparatului, acesta ar putea prezenta semne de uzura, fapt care nu ii afecteaza caracteristicile si nu constituie un motiv de neacceptare / respingere a aparatului.
7. Lasati aparatul sa se raceasca pentru o vreme.
8. Curatati toate partile cu o carpa umeda, asa cum este descris in capitolul "Curatare si ingrijire".
9. Curatati plita cu o carpa umeda si ungeti-o cu putin ulei. Ulterior, nu mai este necesara ungerea cu ulei datorita stratului nonadeziv al plitei.

PREPARAREA CLATITELOR

1. Preparati aluatul pentru clatite dupa reteta de baza.
2. Introduceti cablul in priza de perete si porniti aparatul, folosind butonul de selectie a temperaturii.
3. Lumina rosie a indicatorului arata ca aparatul se incalzeste. Lumina rosie se va stinge imediat ce aparatul va ajunge la temperatura dorita.
4. Puneti aproximativ 150 – 175 de aluat (un polonic) in centrul suprafetei de copt si distribuiti aluatul rapid si egal peste plita, folosind ustensila primita. Intotdeauna miscati spatula in cerc pentru a obtine o coacere perfecta si uniforma. Vetii obtine rezultate optime dupa o perioada de utilizare.
5. Atentie: cand folositi aparatul pentru prima data, prima clatita gatita nu trebuie mancata. Va rugam sa aruncati prima clatita.
6. Cand suprafata clatitei nu mai este lichida si clatita poate fi desprinsa si ridicata cu usurinta, o puteti intoarce folosind spatula din lemn. Pozitionati spatula sub clatita si, cu atentie, desprindeti-o de pe plita pentru a o intoarce.
7. Lasati clatita sa se rumeneasca inca putin si apoi luati-o de pe plita. Apoi puteti pregati urmatoarea clatita.
8. Daca este prea multa grasime pe suprafata de copt, curatati-o cu un rulou de hartie.
9. Clatitele au un gust mai bun cand sunt proaspete. Cand pregatiti o cantitate mai mare, mentineti clatitele calde tinandu-le acoperite cu o farfurie si punandu-le in cuptor la 80 °C.
10. Dupa folosire, scoateti aparatul din priza, lasati-l sa se raceasca complet si scoateti-l din priza.



Atentie! Dupa ce scoateti aparatul din priza, acesta va fi fierbinte pentru o perioada de timp.

CURATAREA APARATULUI



Inainte sa curatati aparatul, intotdeauna opriti aparatul, punandu-l pe pozitia "AUS", si scoateti-l din priza.



Lasati aparatul sa se raceasca inainte sa il curatati.

1. Inainte de curatare, deconectati intotdeauna aparatul de la priza din perete si lasati aparatul sa se raceasca.
2. Nu scufundati niciodata aparatul sau cablul in apa sau alte lichide pentru a le curata.

3. Curatati plita de coacere si carcasa cu o carpa umeda, bine stoarsa. Nu folositi agenti de curatare abrazivi, obiecte metalice, agenti de curatare sau dezinfectanti fierbinti, deoarece acestea pot deteriora aparatul. Aceasta recomandare se aplica, in special, suprafetei nonadezive a plitei.
4. Depozitati aparatul intr-o zona curata si uscata.

SFATURI PENTRU FOLOSIREA PLITEI DE FACUT CLATITE

1. Clatitele sunt delicioase, calde sau reci, cu umplutura dulce sau picanta.
2. Clatitele coapte pot fi impachetate, rulate sau aranjate atata vreme cat sunt fierbinti.
3. Rulourile de clatite cu crema de branza si ierburi proaspete sunt un decor de salata delicios. Taiati rulourile de clatite in felii groase de 1,5 cm si presarati-le peste salata.
4. Puteti folosi orice fel de maioneza sau de sosuri pentru a umple clatitele, de exemplu sos pesto.
5. Amestecati spanac tanar, proaspat, cu un ou si presarati spanacul pe clatita. Rulati clatita ferm si taiati-o in felii groase de 1 cm – este delicioasa in bulion.
6. Torturile din clatite sunt un desert delicios! Puneti straturi alternative de clatite, smantana groasa pentru dulciuri, migdale feliate si felii de capsuni pana cand tortul are aproximativ 7 cm inaltime. Ultimul strat trebuie sa fie o clatita. Presarati peste tort zahar tos si decorati cu smantana groasa si felii de capsuni.
7. Clatite delicioase pot fi pregatite cu crema de hrean si somon afumat, sau cu crema de branza, ardei si ridichi. Aceste retete atrag toate privirile la un bufet rece.

RETETA DE BAZA

Clatite

250 gr faina
250 ml lapte (grasime 0,3 % sau 1,5 %)
125 gr unt topit
3 oua (mici)
zahar si lapte dupa gust si umplutura

Preparati un aluat din ingredientele de mai sus, cu un mixer sau un blender de mana si puneti aluatul la congelator pentru 30 de minute, ca sa se omogenizeze.

Clatite din faina de hrisca / integrala

250 gr faina de frisca / integrala

250 ml lapte (grasime 0,3 % sau 1,5 %)

125 gr unt topit

3 oua (mici)

un praf de sare

Preparati un aluat din ingredientele de mai sus, cu un mixer sau un blender de mana si puneti aluatul la congelator pentru 30 de minute, ca sa se omogenizeze.

Umpluturi simple pentru clatite

- Stropiti clatitele cu lichior de portocale, rulati-le si presarati-le cu zahar pudra;
- Puneti gem pe clatite, rulati-le si presarati-le cu zahar pudra;
- Puneti crema de ciocolata si alune pe clatite, rulati-le si presarati-le cu zahar pudra;
- Formati cornete si umpleti-le cu fructe si cu frisca.
- Umpleti cornetele cu fructe si cu ciocolata fierbinte.
- Puneti gem de portocale peste clatite, adaugati mandarine si serviti-le cu crema de vanilie.
- Umpleti-le cu sparanghel si maioneza cu ierburi aromatice.
- Umpleti clatitele cu tocanita cu sos.
- Taiati clatitele in fasii fine si folositi-le ca garnitura pentru supa.
- Imprastiati branza rasa pe clatita, cat aceasta este pe plita (nu o intoarceti) si lasati branza sa se topeasca.
- Serviti-le cu sunca sau cu salam.
- Umpleti-le cu piure de rosii si asezonati cu sare, piper si ierburi fine.

VARIANTE ALE RETETEI CLASICE

Clatitele facute din faina de hrisca / integrala sunt folosite pentru retete sarate / picante. Aluaturile pregatite cu faina alba pot fi folosite la fel de bine pentru retete sarate / picante, pur si simplu nu mai adaugati zahar.

- adaugati o lingurita de ciuperci porcini uscate, maruntite fin;
- adaugati o lingurita de ierburi taiate fin;
- inlocuiti 30 gr unt cu branza parmesan;
- adaugati condimente, ca de exemplu nucsoara, ienupar;
- inlocuiti jumatate din lapte cu cafea.

Clatitele gatite cu faina alba sunt de obicei folosite pentru prepararea dulciurilor. Puteti modifica reteta de aluat, astfel:

- adaugati coaja rasa de lamaie sau de portocala;
- adaugati pulpa unui betisor de vanilie;
- asezonati cu scortisoara sau cu anason;
- adaugati o lingurita de nuci sau migdale rase;
- adaugati o lingurita de fulgi de nuca de cocos;
- adaugati o lingurita de rom sau de lichior;
- adaugati menta sau frunze de cimbru tocate fin.

RETETE DE BAZA PENTRU BOLNAVII SUFERIND DE DIABET SAU DE ALERGIE LA GLUTEN

Daca suferiti de diabet sau de alergii, in special de alergii multiple, va recomandam sa consultati in prealabil medicul cu privire la ingredientele premise pentru prepararea clatitelor.

Persoanele care sufera de diabet pot folosi reteta de baza de mai sus, dar sa inlocuiasca zaharul cu zahar dietetic.

Reteta de baza pentru aprox. 15 clatite fara gluten

1 ou (mic)
30 gr zahar
50 gr unt topit
100 gr faina fara gluten pentru patiserie
150 ml lapte (1,5%)
Sare – un varf de cutit

Sfat: pentru retete sarate / picante, preparati aluatul fara zahar.

Se prepara un aluat din ingredientele de mai sus, cu un mixer sau un blender de mana. Nu amestecati pentru o perioada prea lunga, pentru a evita formarea bulelor de aer si puneti aluatul la congelator pentru 15 minute, ca sa se omogenizeze aluatul. Aluatul ar trebui sa fie destul de lichid, la fel ca laptele condensat. Cu cat e mai subtire stratul de aluat, cu atat e mai frageda clatita.

Atentie: anumite tipuri de faina fara gluten pot face ca aluatul sa se intareasca prea mult. Daca se intampla asta, adaugati 50 ml de apa sau lapte cu putina grasime.

RETETE

Clatite frantuzesti cu sos de portocale (Crepes Suzette)

100 gr unt
100 gr zahar
Sukul de la o jumătate de portocala
1 pahar mic de Curaçao

Preparati clatitele conform retetei de baza, faceti o reductie de lapte si adaugati suc de portocale si un strop de Curaçao. Caramelizati untul si zaharul intr-o tigaie de flambat si adaugati suc de portocale. Indoiti clatitele de doua ori, puneti-le in tigaie, turnati lichiorul de portocale peste clatite si flambati-le cu rom.

Clatite Gourmet

5 bucati ficat de pui
200 gr momite de vitel
40 g unt
Sare si piper, vin alb
Pentru sosul Bechamel:
50 g unt, 50 g faina, ½ l lapte, sare, piper, nucsoara.
Taiati momitele de vitel in felii subtiri si caliti-le in unt. Adaugati ficatul de pui tocat.
Caliti-le pentru cateva minute, apoi asezonati si adaugati vinul alb.
Pentru sos, se topeste untul si se adauga faina. Amestecati constant si adaugati laptele.
Fierbeti pentru aproximativ 5 minute. Asezonati sosul si adaugati jumătate la umplutura.
Pregatiti clatitele dupa reteta picanta. Umpleti clatitele.
Puneti clatitele rulate intr-un vas tapetat cu unt si turnati restul de sos deasupra.
Adaugati cateva bucatele de unt pe deasupra.
Gratinati in cuptor 230 °C pana cand devine aurie.

Clatite cu ciuperci si ficat

250 gr bureti galbiori sau ciuperci champignon
150 gr ficat de vitel
40 gr unt
4 felii de sunca

100 ml smantana
2 lingurite parmesan
0 jumătate de ceapa toccata
1 varf de cutit de nucsoara
Sare si piper

Rumeniti ceapa in unt, adaugati ciupercile si fierbeti inabusit pentru aproximativ 10 minute.

Adaugati ficatul tocat si caliti pentru inca 3 minute.

Preparati clatite cu un aluat sarat si puneti o jumătate de felie de sunca pe fiecare. Apoi umpleti clatitele cu umplutura de ciuperci si ficat si rulati-le.

Puneti rolele intr-un vas tapetat cu unt, turnati smantana si presarati parmesanul ras. Gratinati in cuptor la 230 °C.

Clatite cu sunca si cascaval

8 felii de sunca
8 felii de branza prajita
40 g unt
Mustar

Preparati clatite dintr-un aluat sarat. Ungeti fiecare clatita cu putin mustar si apoi adaugati o felie de sunca si una de branza. Rulati clatitele, puneti-le intr-un vas tapetat cu unt si puneti unt topit deasupra.

Gratinati la cuptor, timp de 10 minute, la 230 °C.

ELIMINAREA DESEURILOR / PROTECTIA MEDIULUI

Produsele noastre sunt fabricate la standarde inalte, pentru o durata de viata lunga. Intretinerea constanta si reparatiile efectuate de expertii de la serviciul de garantie pot prelungi perioada de viata a produsului. Daca un aparat este defect si nu este posibila repararea lui, va rugam sa respectati urmatoarele instructiuni pentru eliminarea rezidurilor. Nu aruncati acest aparat in acelasi loc cu deseurile menajere standard. Va rugam sa aduceti acest produs la un punct de colectare autorizat pentru reciclarea produselor electrice si electrocasnice.

Prin colectarea si eliminarea deseurilor in mod responsabil ajutati la protejarea resurselor naturale si va asigurati ca produsul este aruncat intr-un mod adecvat pentru a proteja sanatatea si mediul inconjurator.