

Výrobník pečiva
samosa

**giles &
posner®**

NÁVOD K POUŽITÍ

Návod uschovejte pro pozdější použití.

Bezpečnostní pokyny

Při používání elektrických přístrojů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.

Před připojením spotřebiče k hlavnímu zdroji napájení se ujistěte, že napětí uvedené na štítku odpovídá tomu v místní elektrické síti.

Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí tento přístroj používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a uvědomují si rizika s tím spojená.

Děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.

Děti nesmí provádět čištění ani uživatelskou údržbu, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem.

Tento spotřebič není hračka.

Tento spotřebič neobsahuje žádné součásti opravitelné uživatelem.

Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, opravu by měl provést kvalifikovaný elektrikář. Nevhodně provedená oprava může uživatele vystavit riziku poranění.

Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.

Pokud je spotřebič zapnutý nebo chladne, uchovávejte jej mimo dosah dětí.

Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah tepla a vyhýbejte se kontaktu s ostrými hranami, které by mohly způsobit poškození.

Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od částí spotřebiče, které se mohou během používání zahřát.

Spotřebič uchovávejte mimo dosah ostatních spotřebičů, které vydávají teplo.

Neponořujte spotřebič do vody ani jiné kapaliny.

Neobsluhujte spotřebič mokřima rukama.

Pokud je spotřebič připojen k napájení, nenechávejte jej bez dozoru.

Neodpojujte spotřebič ze zdroje napětí taháním za napájecí kabel.

Spotřebič vypněte a ručně vypojte zástrčku.

Netahejte ani nepřenášejte spotřebič za napájecí kabel.

Spotřebič nepoužívejte k jinému účelu, než k němuž je určen.

Nepoužívejte žádné příslušenství, které není součástí dodávky.

Spotřebič neskladujte na přímém slunci nebo v podmínkách s vysokou vlhkostí.

Nepřesunujte spotřebič během používání.

Nedotýkejte se částí spotřebiče, které mohou být horké, ani topných součástí spotřebiče; mohlo by tak dojít ke zranění.

Nepoužívejte na spotřebič ostré nebo abrazivní předměty. Používejte pouze teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky, abyste předešli poškození nepřilnavého povrchu.

Před výměnou či instalací doplňků spotřebič vypněte a odpojte jej ze zdroje napětí.

Po použití spotřebič vždy odpojte od napájení a před čištěním, údržbou či skladováním jej nechte zcela vychladnout.

Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.

Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.

Tento spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího systému, který nebyl dodán s tímto spotřebičem.

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán pro komerční účely.

Vnější povrch spotřebiče se může během používání značně zahřívat.



Upozornění: Horký povrch – nedotýkejte se horkých částí ani topných součástí spotřebiče.

Dávejte pozor, abyste vodu nevylili na topné tělísko.

Varování: Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

Péče a údržba

Než zahájíte jakékoli čištění nebo údržbu, odpojte výrobek pečiva samosa od zdroje napájení a zkontrolujte, zda zcela vychladl.

KROK 1: Výrobek pečiva samosa otřete navlhčeným měkkým hadříkem a důkladně ho osušte.

KROK 2: Pomocí malého množství teplé vody s šetrným mycím prostředkem odstraňte z topných destiček s nepřilnavým povrchem připečené kousky potravin a poté je vytřete papírovou utěrkou. Pokud potraviny nelze snadno odstranit, použijte neabrazivní drátěnku.

Neponořujte výrobek pečiva samosa do vody ani jiné kapaliny.

Nikdy nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky k čištění výrobku pečiva samosa nebo jeho příslušenství, protože by to mohlo poškodit povrch.

Poznámka: Výrobek pečiva samosa čistěte po každém použití.

Popis částí



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Kryt výrobku pečiva samosa | 4. Červená kontrolka připravenosti |
| 2. Topné destičky s nepřilnavým povrchem | 5. Zelená kontrolka napájení |
| 3. Rukojeť s ochranou proti popálení | 6. Navíjení napájecího kabelu |

Návod k použití

Před prvním použitím

Očistěte výrobek podle pokynů v části „Péče a údržba“.

Poznámka: Při prvním použití výrobku pečiva samosa může být cítit mírný zápach nebo z něj může vycházet mírný kouř. Jedná se o normální stav a zápach brzy zmizí. Zajistěte v okolí výrobku pečiva samosa dostatečné větrání.

Používání výrobku pečiva samosa

Před každým použitím přístroje opatrně naneste na topné destičky s nepřilnavým povrchem tenkou vrstvu oleje na vaření a rozprostřete ji pomocí papírové utěrky. Tak zajistíte delší životnost nepřilnavého povrchu a zabráníte připalování pečiva samosa.

KROK 1: Položte výrobek pečiva samosa na plochý, stabilní a tepelně odolný povrch.

KROK 2: Připojte výrobek pečiva samosa ke zdroji napájení a zapněte jej. Rozsvítí se zelená kontrolka napájení.

KROK 3: Předehřívejte výrobník pečiva samosa přibližně 3 minuty, dokud se nerozsvítí červená kontrolka připravenosti.

KROK 4: Otevřete výrobník pečiva samosa pomocí rukojeti s ochranou proti popálení. Umístěte vrstvu pečiva nebo těsta na spodní desku a dbejte, abyste je zatlačili do prohlubní.

KROK 5: Do každé prohlubně přidejte náplň pečiva samosa. Buďte opatrní, abyste je nepřeplnili. Náplň by měla být předem uvařená.

KROK 6: Umístěte horní vrstvu pečiva nebo těsta na náplň.

KROK 7: Zavřete víko výrobniku pečiva samosa pomocí rukojeti s ochranou proti popálení. Pečivo samosa nechte vařit přibližně po dobu 7–10 minut.

KROK 8: Pomocí teplovzdušných kuchyňských rukavic opatrně otevřete víko a zkontrolujte, zda je pečivo samosa uvařené. Pokud ne, zavřete víko a vařte další 2–3 minuty.

KROK 9: Jakmile je uvařeno, vypněte a odpojte výrobník pečiva samosa od elektrické sítě.

KROK 10: Pomocí teplovzdušné plastové či dřevěné lžice opatrně vyjměte pečivo samosa z výrobniku pečiva samosa. Tím zabráníte poškození topných destiček s nepřilnavým povrchem.

KROK 11: Víko nechte otevřené a počkejte, dokud výrobník pečiva samosa nevychladne.

Poznámka: Před zahájením přípravy topné destičky s nepřilnavým povrchem vždy předehřejte. Během přípravy se bude rozsvěcet a zhasínat červená kontrolka připravenosti na znamení, že výrobník pečiva samosa udržuje optimální teplotu.

Upozornění: Během přípravy buďte opatrní. Výrobník pečiva samosa bude vypouštět páru.

Varování: Výrobník pečiva samosa a topné destičky se při používání silně zahřejí. Vždy používejte teplovzdušné rukavice, aby nedošlo k poranění.

Uskladnění

Před uskladněním výrobniku pečiva samosa na chladném a suchém místě se ujistěte, že je vychladlý, vyčištěný a osušený.

Napájecí kabel nikdy pevně nenamotávejte na výrobník pečiva samosa. Namotejte jej volně, abyste předešli poškození.

Specifikace

Kód produktu: EK3812GLDL

Vstup: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Výstup: 800–1000 W



Recepty

* Všechny obrázky receptů v tomto návodu k použití slouží pouze pro ilustrativní účely.

Zeleninové samosy

Ingredience

100 g zmrazeného hrášku	1 cibule, nakrájená najemno	1 lžíce rostlinného oleje
1 brambora, nakrájená najemno	1 mrkev, nakrájená najemno	2 lžičky práškového kari koření
	100 ml zeleninového vývaru	2 rozdrcené stroužky česneku

Postup

Rozehřejte olej na pánvi a přidejte česnek, cibuli a koření; smažte 10 minut, až směs změkne a zhnědne. Přidejte zeleninu spolu s kořením a dobře promíchejte, aby se zelenina obalila. Přidejte vývar a přikryjte na dobu 30 minut, dokud se vše neuvaří.

Umístěte vrstvu pečiva na spodní desku a dbejte, abyste jej zatlačili do prohlubní. Do každé prohlubně přidejte předem připravenou náplň. Buďte opatrní, abyste je nepřeplnili.

Umístěte horní vrstvu pečiva přes náplně, které jsou právě v přístroji. Zavřete víko výrobníku pečiva samosa a nechte samosy vařit asi 7–10 minut.

Samosy s mletým masem

Ingredience

175 g rozinek sultánek	6 listů těsta filo	2 lžíce brandy
50 g sušených brusinek	1 jablko vhodné na vaření, oloupané, bez jádřince	1 lžíce průhledného medu
50 g sušených meruněk	a nasekané najemno	1 lžička skořice
50 g rozpuštěného másla	1 pomeranč – kůra a šťáva	½ lžičky strouhaného muškátového oříšku
25 g vyloupaných pistácií		

Postup

Smíchejte ovoce, sušené ovoce, ořechy, koření a brandy. Nechte směs v chladničce 30 minut, aby se mohly rozvinout chutě, a poté vmíchejte med. Uspořádejte listy těsta filo tak, aby krátká strana směřovala k vám a nůžkami rozstříhnete svisle stoh na 3 díly, aby vznikly dlouhé proužky.

Horní 3 proužky potřete rozpuštěným máslem.

Umístěte vrstvu pečiva na spodní desku výrobníku a dbejte, abyste je zatlačili do prohlubní. Do každé prohlubně přidejte předem připravenou náplň. Buďte opatrní, abyste je nepřeplnili.

Umístěte horní vrstvu pečiva přes náplně, které jsou právě v přístroji. Zavřete víko výrobníku pečiva samosa a nechte samosy vařit asi 7–10 minut.

Samosy se sýrem feta a sladkou kukuřicí

Ingredience

350 g mražené sladké kukuřice	šťáva z 1 limetky	2 lžičky koření garam masala
20 g sýra feta	7 listů těsta filo	2 lžičky kukuřičné mouky
1 velká červená cibule, nakrájená na jemné kostičky	5 lžic rostlinného oleje	
	2 lžičky kmínu	

Postup

Zmrazenou kukuřici vařte na pánvi s vroucí vodou asi 3 minuty, slijte a odložte stranou. Rozehřejte 2 polévkové lžice oleje v pánvi, přidejte kmín a cibuli a vařte, až směs změkne. Vmíchejte kukuřici, koření garam masala, limetkovou šťávu a sýr feta a vařte 1 minutu, dokud se tekutina neodpaří. Umístěte vrstvu pečiva na spodní desku výrobníku a dbejte, abyste je zatlačili do prohlubní. Do každé prohlubně přidejte předem připravenou náplň. Budte opatrní, abyste je nepřeplnili. Umístěte horní vrstvu pečiva přes náplně, které jsou právě v přístroji. Zavřete víko výrobníku pečiva samosa a nechte samosy vařit asi 7–10 minut.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
UK. Manchester OL9 0DD.
Německo. 51149 Köln.**

Pokud vám výrobek nebude dodán v přijatelném stavu, obraťte se na oddělení zákaznických služeb na adrese **www.gilesandposner.com**.

Mějte po ruce dodací list, budete potřebovat údaje v něm uvedené.

Chcete-li výrobek vrátit, vraťte jej spolu se stvrzenkou maloobchodnímu prodejci, u kterého jste jej zakoupili (v souladu s jeho smluvními podmínkami).

Záruka

Na všechny výrobky zakoupené jako nové se vztahuje záruka výrobce, přičemž doba záruky se bude lišit v závislosti na výrobku. Po předložení náležitého dokladu o zakoupení společnost Giles and Posner poskytne standardní maloobchodní záruku 12 měsíců ode dne zakoupení. To platí pouze v případě, že byly výrobky používány v souladu s pokyny pro jejich zamýšlené použití v domácnosti. Jakékoli nesprávné použití nebo rozebrání výrobků záruku zneplatní.

V rámci záruky se zavazujeme bezplatně opravit nebo vyměnit veškeré díly, které budou shledány vadnými. V případě, že nebudeme moci poskytnout výměnu za stejný výrobek, nabídneme zákazníkovi podobný výrobek nebo mu vrátíme peníze. Tato záruka se nevztahuje na škody způsobené každodenním opotřebením ani na spotřební materiál, jako jsou zástrčky, pojistky atd.

Upozorňujeme, že výše uvedené smluvní podmínky mohou být čas od času aktualizovány, a proto vám doporučujeme zkontrolovat je při každé další návštěvě webu.

Nic v této záruce ani v pokynech týkajících se tohoto výrobku nevyklučuje, neomezuje ani jinak neovlivňuje vaše zákonná práva.

Symbol přeškrtnuté popelnice na tomto spotřebiči znamená, že jakmile spotřebič již nelze použít nebo je opotřebený, je nutné jej zlikvidovat způsobem šetrným k životnímu prostředí. Další podrobnosti o místech, kde je možné výrobek recyklovat, vám poskytne váš místní úřad.





Výrobce:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
UK, Manchester OL9 0DD,
Germany, 51149 Köln.

VYROBENO V ČÍNĚ.

CD190721/MD000000/V1