

SOGO

Human Technology



manual de instrucciones / instructions for use
mode d'emploi / manual de instruções



2 en 1 Máquina De Empanada Y Rollos De Salchicha
2 in 1 Puff Pastry And Sausage Roll Machine
2 en 1 Pâte Feuilletée Et Roulis De Saucisse Machine
2 em 1 Máquina De Massa Folhada E Rolo De Salsicha

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-7205



Manual de Instrucciones

ATENCIÓN

Por favor, lea estas instrucciones completamente antes de usar y conservarlas para futuras consultas.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, con el fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico y/o lesiones a las personas, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad:

PARA SU SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones cuidadosamente, incluso si usted se siente que usted está familiarizado con este aparato.

- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte de este aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluidos los niños) con física, psíquica o sensorial reducida capacidad mental y, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No deje nunca el aparato desatendido cuando está en uso.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- No utilice ningún aparato con un cable de alimentación dañado o enchufe, o si el aparato está dañado de alguna forma.
- No utilice en la presencia de materiales inflamables o explosivos.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No utilice este aparato para otra cosa más que el uso al que está destinado.
- Esta unidad es sólo para uso doméstico.
- No utilice un cable de extensión.
- Almacene la unidad interior, en un lugar seco.
- Cortar y extraer el enchufe de la toma de corriente

antes de limpiar o cuando no esté en uso. Para desconectar, agarre el enchufe y tire de la toma de alimentación. Nunca tirar cable de alimentación.

- No deje que cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o toque las superficies calientes.
- No coloque ninguna parte de este aparato en o cerca de un gas caliente o quemador eléctrico o en un horno caliente.
- Deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Operar sobre una superficie nivelada. Operan en los fregaderos o superficies irregulares deben ser evitados.
- No alcancen para un dispositivo que se haya caído al agua. Desconectar el interruptor y desconecte inmediatamente.
- No intente reparar o desmontar el aparato. No hay piezas que puedan ser reparadas por el usuario.
- No toque las superficies calientes - utilice la fría al tacto, mango de fácil agarre. Tenga cuidado al abrir y cerrar el aparato.
- No llene más que necesario las empanadas, pueden gotear del aparato.
- No opere por debajo o cerca de materiales inflamables, tales como cortinas o cortinas u otro material combustible.

ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación de la fuente está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su agente de servicio o una persona similarmente calificada para evitar situaciones de peligro. Este producto no ha sido diseñado para cualquier otro uso distinto a los especificados en este folleto. Guarde estas instrucciones

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS



Enhorabuena por la compra de su nuevo SOGO 2 en 1 Máquina de Empanada y Salchicha maker.

Antes del primer uso, es muy importante que usted lea y siga las instrucciones que aparecen en las páginas anteriores, incluso si usted siente que están muy familiarizados con este tipo de aparato. Encontrar un lugar y mantener este manual a mano para referencia futura.

Este aparato ha sido diseñado para funcionar a partir de una toma de corriente doméstica estándar. No está diseñado para uso industrial o comercial.

CÓMO UTILIZAR

La máquina está diseñada para hacer un surtido de repostería aperitivos. Es muy sencillo y fácil de manejar. Sólo tienes que seguir los cuatro sencillos pasos que se indican a continuación. Hojaldré o pasta corta corteza puede ser utilizado, sólo tiene que adquirir las hojas de la masa de hojaldré (tamaño: 270mm x 140mm x 2pcs hojas) de su supermercado más cercano.

FUNCIONAMIENTO

- Cuando se utiliza por primera vez, aplique una capa fina de aceite en la superficie antiadherente de cada una de las áreas para cocinar.
- Poner en marcha el aparato. No es necesario precalentar el aparato.

Nota: Cuando se cocina, el indicador de luz verde se puede encender y apagar varias veces para que los elementos de calentamiento mantengan la temperatura correcta. Esto no indica que la cocción haya terminado.

PASO 1

- Abra la tapa totalmente y ponga la hoja de la masa sobre la placa de cocción inferior con 4 compartimentos. Preste atención a las placas de cocción estará caliente.
- Aprete la masa con la parte de atrás de una cuchara para hacer un hueco en los cuatro compartimentos de la placa.
- Asegurar que la masa esté bien puesta y cubra los bordes de la máquina para evitar que salga el relleno durante la cocción.

PASO 2

- Llenar los cuatro compartimentos con el relleno de su gusto. Ver recetas de diferentes alternativas de sabrosos rellenos, más adelante.

PASO 3

- Poner la segunda hoja de la masa encima del relleno.
- Asegurar que la masa esté bien puesta y cubra los bordes de la máquina para evitar que salga el relleno durante la cocción.

PASO 4

- Cuando esté listo para cocinar, cierre la tapa con cuidado hasta que sea capaz de conectar las dos palancas junto con el clip de bloqueo. No fuerce la tapa para cerrar.
- Cocine durante aproximadamente 10-12 minutos o

hasta que estén doradas. La duración del tiempo de cocción puede variar según el caso, el relleno y los gustos personales.

- Se puede verificar el progreso de su cocina simplemente desbloqueando y abriendo la tapa. Si la comida aún requiere un mayor tiempo de cocción, cerrarla y volver a bloquear el clip.
- Algunos rellenos pueden fundirse y causar adherencia. Para quitar ingredientes pegados, utilice una espátula de plástico resistente al calor o utensilio de madera. Nunca utilice un objeto de metal afilados como un cuchillo porque podría dañar la superficie antiadherente.
- Se debe tener cuidado mientras se cocina, ya que el vapor puede salir entre las dos placas.
- **Por favor, tenga en cuenta:** no es necesario esperar a que el aparato se enfríe antes de cocinar una segunda ronda de empanadas.
- Para que las empanadas sean crujientes, hay que sacarlas 5 minutos fuera.
- Las Salchichas también se puede asar aplicando un poco de aceite y dejando en la máquina para 5 - 10 minutos.

LIMPIEZA

Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja ninguna parte de este aparato en agua o cualquier otro líquido.

Antes de proceder a la limpieza, apague la alimentación de la toma de corriente. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que la unidad se enfríe por completo.

Para limpiar el interior

- Como las placas están recubiertas de un revestimiento antiadherente premium, se requiere poca limpieza. Limpie las placas de cocción con un paño humedecido. No sumerja ninguna parte de este aparato en el agua.
- No use cremas abrasivas, lana de acero o estropajos.

Para limpiar el exterior

- Simplemente limpie el cuerpo exterior con un paño humedecido. No use cremas abrasivas, lana de acero o estropajos.
- Sequé completamente.

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Modelo: SS-7205

Voltaje / Frecuencia: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Potencia de consumo: 850W

DELICIOSAS RECETAS

LOS ROLLOS DE SALCHICHA

Deliciosos Rollitos de salchicha

500 G carne picada de salchicha
1 Cebolla pequeña, finamente picada
1 Zanahoria pequeña, picada muy finamente
1/2 Taza de mezcla de especias
3 Hojas de masa de hojaldré

Combina carne picada de salchicha picada, cebolla, zanahoria, sazónar y mezclar.
Cortar la masa de hojaldré por la mitad y colocar en la unidad, empujando suavemente con una cuchara

para hacer huecos. Rellenar los huecos con el relleno y colocar la mitad restante de la hoja en la parte superior. Cerrar la tapa de la unidad y dejar cocer durante 10-12 minutos o hasta que estén doradas. Repetir el procedimiento con el resto de los ingredientes.

Hace 12 rollos.

Los rollos al Curry

500 G carne de salchicha
1/2 Taza pan rallado
1 Cebolla pequeña, finamente picada
2 Cucharadas perejil picado
1 Cucharada de curry o al gusto
2 Hojas de masa de hojaldre

Combine carne de salchicha, pan rallado, la cebolla, el perejil y el curry - ajuste la cantidad al gusto.

Cortar la masa de hojaldre por la mitad y colocar en la unidad, empujando suavemente con una cuchara para hacer huecos. Rellenar los huecos con el relleno y colocar la mitad restante de la hoja en la parte superior. Cerrar la tapa de la unidad y dejar cocer durante 10-12 minutos o hasta que estén doradas. Repetir el procedimiento con el resto de los ingredientes.

Hace 8 rollos.

Los rodillos calientes y picantes

500 G carne picada de salchicha
1/2 Taza pan rallado
1 Cebolla picada finamente
2 Cucharadas tomate y salsa picante
2 Cucharadas salsa de chili dulce
2 Cucharadas de perejil picado
2 Hojas de masa de hojaldre

Combine carne de salchicha picada, pan rallado, cebolla, perejil y salsa de chili.

Cortar la masa de hojaldre por la mitad y colocar en la unidad, empujando suavemente con una cuchara para hacer huecos. Rellenar los huecos con el relleno y colocar la mitad restante de la hoja en la parte superior. Cerrar la tapa de la unidad y dejar cocer durante 10-12 minutos o hasta que estén doradas. Repetir el procedimiento con el resto de los ingredientes.

Hace 8 rollos.

Panecillos con setas

500 G carne picada de salchicha
1/2 Taza de mezcla de especias
1 Cebolla pequeña, finamente picada
6 champiñones medianos picados muy finos
2 cucharadas de salsa de fruta
2 cucharadas de salsa de soja
3 Hojas de masa de hojaldre

Combinar carne de salchicha picada, especias, cebolla, champiñones, salsa de fruta y la salsa de soja.

Cortar la masa de hojaldre por la mitad y colocar en la unidad, empujando suavemente con una cuchara para hacer huecos. Rellenar los huecos con el relleno y colocar la mitad restante de la hoja en la parte superior. Cerrar la tapa de la unidad y dejar cocer durante 10-12 minutos o hasta que estén

doradas. Repetir el procedimiento con el resto de los ingredientes.

Hace 12 rollos.

A los rollos de salchicha

500 G carne picada de salchicha
1/2 Taza pan rallado
1 Cebolla pequeña, finamente picada
1 Cucharadita de perejil seco
1 Cucharadita de tomillo seco
1 Cucharadita de orégano
1 Diente ajo, aplastado
2 Hojas de masa de hojaldre

Combine carne picada de salchicha, pan rallado, cebolla, hierbas y ajo.

Cortar la masa de hojaldre por la mitad y colocar en la unidad, empujando suavemente con una cuchara para hacer huecos. Rellenar los huecos con el relleno y colocar la mitad restante de la hoja en la parte superior. Cerrar la tapa de la unidad y dejar cocer durante 10-12 minutos o hasta que estén doradas. Repetir el procedimiento con el resto de los ingredientes.

Hace 8 rollos.

MARISCOS

Mariscos

25 G de mantequilla
25G de harina
125ml nata
125ml leche
3 Cucharadas queso cheddar rallado
1/2 Cucharadita mostaza
250 G de marisco sin cocer de su elección
3 Hojas de masa de hojaldre

Derretir la mantequilla en una sartén pequeña a fuego lento, agregar la harina y seguir cocinando durante 1 minuto sin que coja el color marrón. Retirar la sartén de fuego y añada la nata y la leche, volver a poner la sartén sobre el fuego y remover constantemente hasta que la salsa se haya formado. Agregar queso, mostaza, y el marisco.

Cortar la masa de hojaldre por la mitad y colocar en la unidad, empujando suavemente con una cuchara para hacer huecos. Rellenar los huecos con el relleno y colocar la mitad restante de la hoja en la parte superior. Cerrar la tapa de la unidad y dejar cocer durante 10-12 minutos o hasta que estén doradas. Repetir el procedimiento con el resto de los ingredientes. Los mariscos serán cocinados en ese momento

Hace 12 rollos.

Rollos vegetarianos picantes

250 G de patatas, cocidas y molidas
125G de calabaza cocida y molida
1 Cebolla pequeña, finamente picada
1/2 Zanahoria pequeña, picada muy finamente
1 rama de apio picado muy fino
2 Champiñones picados muy finos
2 Cucharadas perejil picado
1 Diente ajo, aplastado
1/4 Cucharadita de tomillo
2 Cucharadas salsa de chili dulce
3 Hojas de masa de hojaldre

Combine todos los ingredientes excepto hojas de hojaldre.

Cortar la masa de hojaldre por la mitad y colocar en la unidad, empujando suavemente con una cuchara para hacer huecos. Rellenar los huecos con el relleno y colocar la mitad restante de la hoja en la parte superior. Cerrar la tapa de la unidad y dejar cocer durante 10-12 minutos o hasta que estén doradas. Repetir el procedimiento con el resto de los ingredientes.

Hace 12 rollos.

Relleno de Champiñones

1 Cebolla pequeña, finamente picada
1 x 500g de crema de champiñones
1/2 Taza queso cheddar rallado
Sal y pimienta al gusto
Nata si es necesario
2 Hojas de masa de hojaldre

Saltear ligeramente la cebolla en una sartén antiadherente. Agregar la crema de champiñones, queso y salpimentar al gusto. Dejar que la mezcla hierva a fuego lento, añadir un poco de nata si es demasiado espeso.

Cortar la masa de hojaldre por la mitad y colocar en la unidad, empujando suavemente con una cuchara para hacer huecos. Rellenar los huecos con el relleno y colocar la mitad restante de la hoja en la parte superior. Cerrar la tapa de la unidad y dejar cocer durante 10-12 minutos o hasta que estén doradas. Repetir el procedimiento con el resto de los ingredientes.

Hace 8 rollos.

Rollos vegetales

250 G de patatas cocidas y troceadas
1/2 Zanahoria pequeña cocida y troceada
125 G de calabaza, cocida y troceada
1/4 Taza de guisantes
1/4 Taza de maíz
1 Cebolla pequeña, finamente picada
2 Cucharadas perejil picado
25 G de mantequilla
25 G de harina
1 Taza de leche
1 Cucharada de curry
3 Hojas de masa de hojaldre

Mezclar patata, zanahoria, calabaza, guisantes, maíz, cebolla y perejil. Derretir la mantequilla en una sartén pequeña y agregar la harina, cocinar a fuego lento durante 1 minuto, sin que coja el color marrón. Retirar del fuego y agregar gradualmente la leche, removiendo constantemente. Añadir el curry y la mezcla de verduras.

Cortar la masa de hojaldre por la mitad y colocar en la unidad, empujando suavemente con una cuchara para hacer huecos. Rellenar los huecos con el relleno y colocar la mitad restante de la hoja en la parte superior. Cerrar la tapa de la unidad y dejar cocer durante 10-12 minutos o hasta que estén doradas. Repetir el procedimiento con el resto de los ingredientes. **Hace 12 rollos.**

Rollo de Queso y espárragos

480 g espárragos
2 Cucharadas de mantequilla

2 Cucharadas harina
125M1 crema
1 Taza queso cheddar
Sal y pimienta al gusto
2 Hojas de masa de hojaldre

Escurrir espárragos y reservar el líquido. Derretir la mantequilla en una sartén pequeña, agregar la harina y remover a fuego lento - sin que coja el color marrón. Poco a poco agregar el líquido de los espárragos y remover hasta que quede espeso. Añadir la crema, el queso, salpimentar a gusto y los espárragos.

Cortar la masa de hojaldre por la mitad y colocar en la unidad, empujando suavemente con una cuchara para hacer huecos. Rellenar los huecos con el relleno y colocar la mitad restante de la hoja en la parte superior. Cerrar la tapa de la unidad y dejar cocer durante 10-12 minutos o hasta que estén doradas. Repetir el procedimiento con el resto de los ingredientes.

Hace 8 rollos.

PASTELES DULCES

Rollos Dulces de Manzana

400g de puré de manzana
1 Cucharada de canela molida
1/2 Taza de pasas
2 Hojas de masa de hojaldre
Azúcar Glas para espolvorear

Mezclar el puré de manzana, el azúcar, la canela y las pasas.

Cortar la masa de hojaldre por la mitad y colocar en la unidad, empujando suavemente con una cuchara para hacer huecos. Rellenar los huecos con el relleno y colocar la mitad restante de la hoja en la parte superior. Cerrar la tapa de la unidad y dejar cocer durante 10-12 minutos o hasta que estén doradas. Repetir el procedimiento con el resto de los ingredientes. Servir los rollos calientes o fríos espolvoreados con azúcar glas.

Hace 8 rollos.

Rollos de Crema de Queso

250 G de crema de queso
1 Cucharada de zumo de limón
3 Cucharadas de azúcar en polvo
1/4 Taza de harina
1/3 Taza de pasas
2 Hojas de masa de hojaldre
Azúcar Glas para espolvorear

Batir la crema de queso, el zumo de limón y el azúcar en polvo hasta que esté suave. Mezcle ligeramente en la harina y las pasas.

Cortar la masa de hojaldre por la mitad y colocar en la unidad, empujando suavemente con una cuchara para hacer huecos. Rellenar los huecos con el relleno y colocar la mitad restante de la hoja en la parte superior. Cerrar la tapa de la unidad y dejar cocer durante 10-12 minutos o hasta que estén doradas. Repetir el procedimiento con el resto de los ingredientes. Servir los rollos calientes o fríos espolvoreados con azúcar glas.

Hace 8 rollos.

Instructions for use

CAUTION

Please read these instructions fully before use and preserve them for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock and/ or injury to persons, basic safety precautions should always be followed:

FOR YOUR SAFETY

Read all instructions carefully, even if you feel that you are familiar with this appliance.

- To protect against electrical shock, do not immerse any part of this appliance into water or any other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory and mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, or if the appliance is damaged in any way.
- Do not operate in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not use outdoors.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- This unit is intended for household use only.
- Do not use an extension lead.
- Store unit indoors in a dry location.
- Switch off and remove the plug from the power outlet

before cleaning or when not in use. To unplug, grasp plug and pull from power outlet. Never pull power cord.

- Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place any part of this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Allow to cool before cleaning.
- Operate on a level surface. Operating on sinks, drain boards or uneven surfaces should be avoided.
- Do not reach for an appliance that has fallen into water. Switch off the power and unplug immediately.
- Do not attempt to repair or disassemble the appliance. There are no user serviceable parts.
- Do not touch hot surfaces - use the cool touch, easy grip handle. Take care when opening and closing the appliance.
- Do not overfill with pastry fillings as hot filling may drip from the appliance.
- Do not operate underneath or near flammable materials, such as curtains or drapes or other combustible material.

WARNING

If the supply power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified Person in order to avoid a hazard. This product has not been designed for any uses other than those specified in this booklet. Save These Instructions

PARTS DESCRIPTION



Congratulations on the purchase of your new SOGO 2 in 1 Puff Pastry and Sausage Roll maker.

Before the first use, it is most important that you read and follow the instructions on the previous pages, even if you feel you are quite familiar with this type of appliance. Find a place and keep this manual handy for future reference.

This appliance has been designed to operate from a standard domestic power outlet. It is not intended for industrial or commercial use.

HOW TO USE

The machine is designed to make an assortment of Pastry Snacks. It makes delicious Sausage Rolls, Apple Turnovers, Seafood Puffs, Savouries & Desserts. It is very simple and easy to operate. Just follow the four easy steps outlined below. Puff or Short crust pastry can be used, just purchase the standard pastry sheets (size:270mm x 140mm x 2pcs sheets) from your nearest supermarket.

OPERATION

- When using your Pastry Chef for the first time, apply a thin coating of cooking oil on the non-stick surface of each of the cooking areas.
- Switch the appliance on. There is no need to preheat the appliance.

Note: When cooking the Green Indicator Light may flash on and off so that the heating elements maintain the correct temperature. This does not indicate that cooking is complete.

STEP 1

- Open the lid fully and lay Puff or Short crust pastry on the lower cooking area. Take care as the cooking plates will be hot.
- Form hollows in the four dishes using the back of a spoon.
- Ensure pastry covers the edges to avoid filling coming out during cooking.

STEP 2

- Spoon in your choice of filling. See recipes for different alternatives of tasty fillings.

STEP 3

- Lay second pastry sheet over the top of the filling.
- Ensure pastry covers the edges to avoid filling coming out during cooking.

STEP 4

- When you are ready to cook, gently close the lid until you are able to attach the two handles together with the locking clip. Do not force the Lid to close.
- Cook for approximately 10-12 minutes or until golden brown. The length of cooking time may vary depending on the case, filling and your personal taste.
- You can check on the progress of your cooking by simply unlocking the Locking Clip and opening the lid. If your food still requires further cooking time, close it and relock the Locking Clip.
- Some fillings may melt and cause sticking. To free sticking ingredients use a heat resistant plastic spatula or wooden utensil. Never use a sharp metal

object such as a knife as this will damage the non-stick surface.

- Care must be taken whilst cooking as steam may site from between the two cooking plates.
- **Please note:** It is not necessary to wait for the appliance to cool down before cooking a second round of pastries.
- To be crispy puff pastry, you have to take out the patties for 5 minutes.
- Sausages can also be roasted applying a little oil and leaving in the machine for 5 - 10 minutes.

CLEANING

To protect against the risk of electric shock do not immerse any part of this appliance in water or any other liquid.

Before cleaning, turn the power off at the power outlet. Remove the plug from the power outlet and allow the unit to cool completely.

To Clean Inside

- As the cooking plates are coated with a premium Non-Stick Coating, little cleaning is required. Wipe over cooking plates with a dampened cloth. Do not immerse any part of this appliance in water.
- Do not use abrasive creams, steel wool or scouring pads.

To Clean Outside

- Simply wipe over the outside body with a dampened cloth. Do not use abrasive creams, steel wool or scouring pads.
- Dry thoroughly.

TECHNICAL SPECIFICATION

Model: SS-7205

Voltage / Frequency: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Power: 850W

DELICIOUS RECIPES

SAUSAGE ROLLS

Tasty Sausage Rolls

500g sausage mince
1 small onion, finely chopped
1 small carrot, finely shredded
1/2 cup dried seasoning mix
3 sheets ready rolled puff pastry

Combine sausage mince. Onion, carrot, and seasoning mix. Cut a pastry sheet in half and lay in the unit, pushing down lightly with a spoon to show hollows. Fill each hollow with filling and top with the remaining half of pastry. Close lid of the unit and allow to cook for 10-12 minutes or until golden. Repeat procedure with remaining ingredients.
Makes 12 rolls.

Curried Rolls

550g sausage meat
1/2 cup bread crumbs
1 small onion, finely chopped
2 teaspoons finely chopped parsley
1 tablespoon curry powder or to taste
2 sheets ready rolled short crust pastry
Combine sausage meat, breadcrumbs, onion,

parsley and curry powder - adjusting amount of cum/ to suit taste. Cut a pastry sheet in half and lay in the unit, pushing down lightly to show hollows.

Fill each hollow with filling and top with the remaining half of pastry. Close the unit and cook for 10-12 minutes or until golden. Repeat procedure with remaining ingredients.

Makes 8 rolls.

Hot & Spicy Rolls

500g sausage mince
1/2 cup breadcrumbs
1 onion, finely chopped
2 tablespoons tomato & chili chutney
2 tablespoons sweet chili sauce
2 teaspoons finely chopped parsley
2 sheets ready rolled puff pastry

Combine sausage mince, breadcrumbs, onion, chutney, chilli sauce and parsley. Cut pastry sheet in half and place in the unit, pushing down lightly to show hollows. Place the filling in the hollows and top with the remaining half of pastry. Close the unit and cook for 10-12 minutes or until golden. Repeat procedure with remaining ingredients.

Makes 8 rolls.

Tasty Rolls with Mushrooms

500g sausage mince
1/2 cup dried seasoning mix
1 small onion, finely chopped
6 medium mushrooms, finely chopped
2 tablespoons fruit chutney
2 teaspoons soy sauce
3 sheets ready rolled short crust pastry

Combine sausage mince, seasoning mix, onion, mushrooms, chutney and soy sauce. Cut pastry sheet in half and place in the unit, pushing down lightly to show hollows. Place the filling in the hollows and top with the remaining half of pastry. Close the unit and cook for 10-12 minutes or until golden. Repeat procedure with remaining ingredients.

Makes 12 rolls.

Herbed Sausage Rolls

500g sausage mince
1/2 cup breadcrumbs
1 small onion, finely chopped
1 teaspoon dried parsley
1 teaspoon dried thyme
1 teaspoon dried oregano
1 clove garlic, crushed
2 sheets ready rolled puff pushy

Combine sausage mince, breadcrumbs, onion, herbs and garlic. Cut a sheet of pastry in half and place in the unit, pushing down lightly to show hollows. Place the filling in the hollows and top with the remaining half of pastry. Close the unit and cook for 10-12 minutes or until golden. Repeat procedure with remaining ingredients.

Makes 8 rolls.

SEAFOOD

Seafood Turnovers

25g butter
25g plain flour
125ml cream
125ml milk
3 tablespoons shredded cheddar cheese
1/2 teaspoon mustard powder
250g uncooked seafood mixture or variation of your choice
3 sheets ready rolled puff pastry

Melt butter in a small pan over a low heat, add flour and continue to cook for 1 minute but do not brown. Remove pan from heat and add cream and milk, return to heat and stir constantly until a smooth sauce is formed. Add cheese, mustard, and seafood. Cut a sheet of pastry in half and lay in the unit, pushing down gently to show the hollows. Place filling in each hollow and top with remaining half of pastry. Close the unit and cook for 10 minutes or until golden. The seafood will cook through during this stage. Repeat procedure with remaining ingredients.

Makes 12 rolls.

Vegetarian Spicy Vegetable Rolls

250g potato, cooked and mashed
125g pumpkin, cooked and mashed
1 small onion, finely chopped
1/2 small carrot, finely shredded
1 stick celery, finely chopped
2 mushrooms, finely chopped
2 teaspoons finely chopped parsley
1 clove garlic, crushed
1/4 teaspoon thyme
2 tablespoons sweet chili sauce
3 sheets ready rolled puff pastry

Combine all ingredients except pastry. Cut a sheet of pastry in half and lay in the unit, pushing down gently to show the hollows. Place filling in each hollow and top with remaining half of pastry. Close the unit and cook for 10 minutes or until golden. Repeat procedure with remaining ingredients.

Makes 12 rolls.

Mushroom Rolls

1 small onion, finely chopped
1 x 500g can creamed mushrooms
1/2 cup cheddar cheese, shredded
Salt and pepper to taste
Cream if necessary
2 sheets ready rolled puff pastry

Lightly saute the onion in a non-stick pan until transparent. Add the creamed mushrooms, cheese and seasonings to taste. Allow the mixture to simmer, adding a little cream if too thick. Cut a sheet of pastry in half and lay in the unit, pushing down gently to show the hollows. Place filling in each hollow and top with remaining half of pastry.

Close the unit and cook for 10 minutes or until golden, repeat procedure with remaining ingredients.

Makes 8 rolls.

Chunky Veggie Rolls

250g potato, cooked and cubed
 1/2 small carrot, cooked and cubed
 125g pumpkin, cooked and cubed
 1/4 cup peas
 1/4 cup corn kernels
 1 small onion, finely chopped
 2 teaspoons finely chopped parsley
 25g butter
 25g flour
 1 cup milk
 1 tablespoon curry powder
 3 sheets ready rolled short crust pastry

Combine potato, carrot, pumpkin, peas, corn, onion and parsley. Melt butter in a small pan and add flour, cooking over a low heat for 1 minute, do not brown. Remove from heat and gradually add milk, stirring constantly. Add curry powder and combined vegetable mixture. Cut a sheet of pastry in half and lay in the unit, pushing down gently to show the hollows. Place filling in each hollow and top with remaining half of pastry.

Close the unit and cook for 10 minutes or until golden. Repeat procedure with remaining ingredients.

Makes 12 rolls.

Cheese and Asparagus Turnovers

1 x 480g can asparagus
 2 tablespoons butter
 2 tablespoons flour
 125ml cream
 1 cup shredded cheddar cheese
 Salt and pepper to taste
 2 sheets ready rolled short crust pastry

Drain asparagus and reserve liquid. Melt butter in a small pan, add flour and stir over a low heat - do not brown. Gradually add asparagus liquid and stir until thickened. Add cream, cheese, seasonings to taste and asparagus. Cut a sheet of pastry in half and lay in the unit, pushing down gently to show the hollows. Place filling in each hollow and top with remaining half of pastry. Close the unit and cook for 8-10 minutes or until golden. Repeat procedure with remaining ingredients.

Makes 8 rolls.

SWEET PASTRIES

Sweet Apple Rolls

1 x 400g can pie apple
 1 tablespoon ground cinnamon
 1/2 cup sultanas
 2 sheets ready rolled puff pastry
 Icing sugar for dusting

Combine apple, sugar, cinnamon and sultanas. Cut a sheet of pastry in half and place in the unit, pushing down light/ to show the hollows.

Place filling in each hollow and top with remaining half of pastry. Close the unit and cook for 10 minutes or until golden. Repeat procedure with remaining ingredients. Serve rolls hot or cold dusted with icing sugar.

Makes 8 rolls.

Cream Cheese Rolls

250g cream cheese, softened
 1 tablespoon lemon juice
 3 tablespoons caster sugar
 1/4 cup plain flour
 1/3 cup sultanas
 2 sheets ready rolled puff pastry
 Icing sugar for dusting

Beat the cream cheese, lemon juice and caster sugar together until smooth. Lightly stir in the sifted flour and sultanas. Cut a sheet of pastry in half and lay in the unit, pushing down gently to show the hollows. Place filling in each hollow and top with remaining half of pastry. Close the unit and cook for 8-10 minutes or until golden. Repeat procedure with remaining ingredients. Serve rolls hot or cold dusted with icing sugar.

Makes 8 rolls.

Mode d'emploi

ATTENTION:

S'il vous plaît lire entièrement ces instructions avant utilisation et les conserver pour référence ultérieure.

GARANTIES IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez les appareils électriques, afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou des blessures à des personnes, des précautions de base doivent toujours être suivies:

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lire attentivement toutes les instructions, même si vous vous sentez que vous vous êtes familiarisé avec cet appareil.

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez jamais une quelconque partie de cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) avec réduction physique, sensoriel ou mental capacités, ou le manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'ils n'aient été donnés ou supervision instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé ou la fiche, ou si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit.
- Ne pas faire fonctionner en présence de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- N'utilisez pas cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Stockez unité à l'intérieur, dans un endroit sec.

- Couper et enlever le bouchon de la prise de courant avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas. Pour débrancher, saisissez la fiche et tirez de la prise d'alimentation. Ne jamais tirer sur cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas cordon d'alimentation pendre d'une table ou un comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas placer une quelconque partie de cet appareil sur ou à proximité d'un gaz chaud ou graveur électrique ou dans un four chaud.
- Laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Fonctionner sur une surface plane. Fonctionnement sur les puits, cartes de vidange ou de surfaces irrégulières doit être évitée.
- Ne pas atteindre pour un appareil tombé dans l'eau. Éteindre l'interrupteur power point et débranchez-le immédiatement.
- Ne pas tenter de réparer ou de démonter l'appareil. Il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes - utiliser la touche de fraîcheur, poignée easy grip. Prendre garde lors de l'ouverture et la fermeture de l'appareil.
- Ne surcharge pas avec pâtisserie limaille comme remplissage à chaud peut s'écouler de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner en dessous ou près de matières inflammables tels que des rideaux ou des rideaux ou d'autres matériaux combustibles.

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une même personne qualifiée afin d'éviter un danger. Ce produit n'a pas été conçu pour des utilisations autres que celles spécifiées dans cette brochure. Conservez ces instructions

DESCRIPTION DES PIÈCES



Félicitations pour l'achat de votre nouveau SOGO 2 dans 1 pâte feuilletée et saucisse de maker.

Avant la première utilisation, il est très important que vous lisez et suivez les instructions sur les pages précédentes, même si vous vous sentez vous sont très familiers avec ce type d'appareil. Trouver un endroit et conservez ce manuel à portée de main pour référence future.

Cet appareil a été conçu pour fonctionner à partir d'une domestique standard prise d'alimentation. Il n'est pas destiné à usage industriel ou commercial.

COMMENT UTILISER

La machine est conçue pour faire un assortiment de pâtisseries des en-cas légers. Il est délicieux les saucissons, chaussons aux pommes, des fruits de mer bouffées, saveurs & Desserts. Il est très simple et facile à utiliser. Il suffit de suivre les quatre étapes simples décrites ci-dessous. Pâte feuilletée ou pâte brisée peut être utilisé, il suffit d'acheter la norme pâtisserie feuilles (taille: 270mm x 140mm x 2pcs feuilles) à partir de votre supermarché le plus proche.

FONCTIONNEMENT

- Lors de l'utilisation de votre Chef Pâtissier pour la première fois, appliquer une fine couche d'huile à cuisson sur le revêtement antiadhésif de chacune des zones de cuisson.
- Mettez l'appareil en marche. Il n'y a pas besoin de préchauffage de l'appareil.

Remarque: Lors de la cuisson du témoin vert peut clignoter afin que les éléments de chauffage maintenir la température correcte. Cela ne signifie pas que la cuisson est terminée.

ÉTAPE 1

- Ouvrez le couvercle entièrement et jeter pâte feuilletée ou pâte brisée sur la cuisson inférieure. Prendre soin, les plaques de cuisson sera chaud.
- Forme creux dans les quatre plats en utilisant le dos d'une cuillère.
- Assurer une pâtisserie couvre les bords pour éviter de faire sortir au cours de la cuisson.

ÉTAPE 2

- Une cuillère dans votre choix de remplissage. Voir les recettes de différentes alternatives de savoureux obturations.

ÉTAPE 3

- Jeter deuxième feuille de brick sur la partie supérieure du remplissage.
- Assurer une pâtisserie couvre les bords pour éviter de faire sortir au cours de la cuisson.

ÉTAPE 4

- Lorsque vous êtes prêt à cuire, refermez doucement le capot jusqu'à ce que vous êtes en mesure de fixer les deux poignées avec le clip de verrouillage. Ne forcez pas sur le couvercle pour le fermer.
- Cuire environ 10-12 minutes ou jusqu'à doré. La longueur des temps de cuisson peut varier selon le cas, de remplissage et de votre goût personnel.
- Vous pouvez vérifier l'état d'avancement de votre cuisine en déverrouillant simplement le clip de

verrouillage et de l'ouverture du couvercle. Si votre nourriture doit encore être temps de cuisson, la fermer et verrouiller le clip de verrouillage.

- Certains plombages peuvent fondre et entraîner un grippage. Libre de grippage ingrédients utiliser un résistant à la chaleur spatule en plastique ou en bois ustensile. Ne jamais utiliser de sharp objet métallique, comme un couteau pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Soins doivent être prises alors que la cuisson à la vapeur peut site d'entre les deux plaques de cuisson.
- **Veillez noter:** Il n'est pas nécessaire d'attendre que l'appareil ait refroidi avant de les cuire une deuxième ronde de pâtisseries.
- Pour être empanadas croustillants, vous devez prendre les galettes pendant 5 minutes.
- Saucisses peuvent également rôtir appliquer un peu d'huile et de laisser la machine pendant 5 - 10 minutes.

NETTOYAGE

Pour protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas toute partie de cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Avant de procéder au nettoyage, éteignez l'alimentation à la prise d'alimentation. Déposer le bouchon de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement.

Pour nettoyer l'intérieur

- Comme les plaques de cuisson sont enduites de premium revêtement antiadhésive, peu le nettoyage est nécessaire. Lingette sur plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. N'immergez jamais une quelconque partie de cet appareil dans l'eau.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs crèmes, laine d'acier ni de tampons à récuser.

Pour nettoyer l'extérieur

- Essuyer seulement sur le corps extérieur avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs crèmes, laine d'acier ni de tampons à récuser.
- Sécher soigneusement.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle: SS-7205
Tension / fréquence: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance: 850W

RECETTES DÉLICIEUSES

LES SAUCISSONS

Savoureuses saucisses

500G saucisses émincer
 1 Petit oignon finement haché
 1 Petite carotte, très finement hachée
 1/2 Tasse assaisonnement séchés mix
 3 Feuilles laminées prêt pâte feuilletée

Moissonneuse-batteuse saucisse émincer. L'oignon, carotte, et l'assaisonnement mélanger. Couper la feuille de brick de moitié et posez-le dans l'unité, en poussant légèrement avec une cuillère pour afficher présentation. Remplir chaque creux avec le remplissage et le haut de la moitié restante de pâtisserie. Fermer le couvercle de l'appareil et

laissez-le cuire pendant 10-12 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Répéter la procédure avec ingrédients restants.

Rend 12 rouleaux.

Rouleaux au curry

500G saucisses de viande
1/2 Tasse chapelure
1 Petit oignon finement haché
2 Cuillères à café persil finement haché
1 Cuillère à soupe poudre de curry ou pour donner du goût.
2 Feuilles laminées prêt pâte brisée

Moissonneuse-batteuse saucisses, de la viande, la chapelure, l'oignon, le persil et le curry en poudre - réglage de montant de cum/ pour les adapter à votre goût. Couper la feuille de brick en demi et posez-le dans l'unité, en poussant légèrement vers le bas pour afficher présentation.

Remplir chaque creux avec le remplissage et le haut de la moitié restante de pâtisserie. Fermez l'unité et laissez cuire pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Répéter la procédure avec ingrédients restants.

Rend 8 rouleaux.

Hot & Spicy rouleaux

500G saucisses émincer
1/2 Tasse chapelure
1 Oignon, finement haché
2 Cuillères à soupe de tomates & piment chutney
2 Cuillères à soupe sauce au piment doux
2 Cuillères à café persil finement haché
2 Feuilles laminées prêt pâte feuilletée

Moissonneuse-batteuse saucisse émincer, la chapelure, l'oignon, le chutney, sauce au piment et le persil. Coupe feuille de brick en deux et le placer dans l'appareil en le poussant doucement vers le bas pour afficher présentation. Placez le remplissage dans le creux et le haut avec l'autre moitié de pâte. Fermez l'unité et laissez cuire pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Répéter la procédure avec ingrédients restants.

Rend 8 rouleaux.

Rouleaux des champignons

500G saucisses émincer
1/2 Tasse assaisonnement séchés mix
1 Petit oignon finement haché
6 Champignons moyenne, finement haché
2 Cuillères à soupe fruits chutney
2 Cuillères à café de sauce
3 Feuilles laminées prêt pâte brisée

Moissonneuse-batteuse saucisse émincer, assaisonnement mélanger, oignon, champignons, chutney et sauce soja. Coupe feuille de brick en deux et le placer dans l'appareil en le poussant doucement vers le bas pour afficher présentation. Placez le remplissage dans le creux et le haut avec l'autre moitié de pâte. Fermez l'unité et laissez cuire pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Répéter la procédure avec ingrédients restants.

Rend 12 rouleaux.

Pains aux fines herbes rouleaux

500G saucisses émincer
1/2 Tasse chapelure
1 Petit oignon finement haché
1 Cuillère à café persil séché
1 Cuillère à café de thym séché
1 Cuillère à café d'origan séché
1 Gousse d'ail écrasée
2 Feuilles laminées prêt feuilletée agressif

Moissonneuse-batteuse saucisse émincer, la chapelure, l'oignon, les herbes et l'ail. Couper une feuille de pâte en deux et le placer dans l'unité, en poussant légèrement vers le bas pour afficher présentation. Placez le dépôt dans le creux et le haut avec l'autre moitié de pâte. Fermez l'unité et laissez cuire pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Répéter la procédure avec ingrédients restants.

Rend 8 rouleaux.

FRUITS DE MER

Fruits de Mer

25G de beurre
25G de farine ordinaire
125M1 crème
125M1 lait
3 Cuillères à soupe fromage cheddar râpé
1/2 Cuillère à café de moutarde en poudre
250 G de fruits crus mélange ou variation de votre choix
3 Feuilles laminées prêt pâte feuilletée

Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux, ajouter la farine et continuer à cuire pendant 1 minute mais ne pas brown. Déposer le carter d'une source de chaleur et ajoutez la crème et le lait, le retour de la chaleur et de remuer constamment jusqu'à obtenir une sauce lisse est formé. Ajouter du fromage, de la moutarde et de fruits de mer. Couper une feuille de pâte en la moitié et posez-le dans l'unité, en poussant doucement vers le bas pour afficher les creux. Lieu de dépôt dans chaque creux et haut avec moitié restante de pâtisserie. Fermez l'unité et laissez cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Les fruits de mer seront cook par au cours de cette phase. Répéter la procédure avec ingrédients restants.

Rend 12 rouleaux.

Végétarien épicé légumes rouleaux

250 G de pommes de terre cuites et de la purée de
125g Citrouille, cuits et purée de
1 Petit oignon finement haché
1/2 Petite carotte, très finement hachée
1 Stick céleri, finement haché
2 Champignons, finement haché
2 Cuillères à café persil finement haché
1 Gousse d'ail écrasée
1/4 Cuillère à café de thym
2 Cuillères à soupe sauce au piment doux
3 Feuilles laminées prêt pâte feuilletée

Mélanger tous les ingrédients sauf pâtisserie. Couper une feuille de pâte en la moitié et posez-le dans l'unité, en poussant doucement vers le bas pour afficher les creux. Placez le remplissage dans chaque creux et haut avec moitié restante de pâtisserie. Fermez l'unité et laissez cuire pendant

10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Répéter la procédure avec ingrédients restants.

Rend 12 rouleaux.

Chaussons champignons

- 1 Petit oignon finement haché
- 1 X 500g peut "creamed champignons"
- 1/2 Tasse fromage cheddar, râpé
- Sel et poivre selon votre goût
- Crème si nécessaire
- 2 Feuilles laminées prêt pâte feuilletée

Faire cuire légèrement les oignons dans un poêlon antiadhésif jusqu'au transparent. Ajouter la crème champignons, fromage et assaisonnement au goût. Laissez le mélange à frémir, ajoutant un peu crème si trop épais. Couper une feuille de pâte en la moitié et posez-le dans l'unité, en poussant doucement vers le bas pour afficher les creux. Placez le remplissage dans chaque creux et haut avec moitié restante de pâtisserie.

Fermez l'unité et laissez cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré, répéter la procédure avec ingrédients restants.

Rend 8 rouleaux.

Veggie chunky rouleaux

- 250 G de pommes de terre cuites et coupées en cubes
- 1/2 Petite carotte, cuit et coupé en dés
- 125 G DE citrouille, cuit et coupé en dés
- 1/4 De tasse pois
- 1/4 De tasse les grains de maïs
- 1 Petit oignon finement haché
- 2 Cuillères à café persil finement haché
- 25G de beurre
- 25G de farine
- 1 Tasse de lait
- 1 Cuillère à soupe curry en poudre
- 3 Feuilles laminées prêt pâte brisée

Moissonneuse-batteuse de pommes de terre, les carottes, le potiron, les pois, le maïs, l'oignon et le persil. Faire fondre le beurre dans une petite casserole et ajouter la farine, la cuisson à basse température pendant 1 minute, ne pas brown. Retirer du feu et ajouter peu à peu le lait, en remuant constamment. Ajouter le curry en poudre et légumes combinée mélange. Couper une feuille de pâte en la moitié et posez-le dans l'unité, en poussant doucement vers le bas pour afficher les creux. Placez le remplissage dans chaque creux et haut avec moitié restante de pâtisserie.

Fermez l'unité et laissez cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Répéter la procédure avec ingrédients restants.

Rend 12 rouleaux.

Fromage et asperges

- 1 X 480g peut asperges
- 2 Cuillères à soupe beurre
- 2 Cuillères à soupe de farine
- 125M1 crème
- 1 Tasse fromage cheddar râpé
- Sel et poivre selon votre goût
- 2 Feuilles laminées prêt pâte brisée

Vidanger les asperges et réserve liquide. Faire fondre le beurre dans une petite casserole, ajoutez la farine et mélangez à basse température - ne pas

brown. Ajouter peu à peu les asperges liquide et remuez jusqu'à épaississement. Ajouter la crème, le fromage, les assaisonnements de goût et d'asperges. Couper une feuille de pâte en la moitié et posez-le dans l'unité, en poussant doucement vers le bas pour afficher les creux. Lieu de dépôt dans chaque creux et haut avec moitié restante de pâtisserie. Fermez l'unité et laissez cuire pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Répéter la procédure avec ingrédients restants.

Rend 8 rouleaux.

DES PÂTISSERIES SUCRÉES

Tarte aux pommes rouleaux

- 1 X 400g peut apple pie
- 1 Cuillère à soupe cannelle
- 1/2 Tasse raisins secs sultanines
- 2 Feuilles laminées prêt pâte feuilletée
- Sucre glace pour dépeussier

Moissonneuse-batteuse apple, le sucre, la cannelle et raisins secs sultanines. Couper une feuille de pâte en deux et le placer dans l'unité, en poussant vers le bas light/ pour montrer le creux.

Lieu de dépôt dans chaque creux et haut avec moitié restante de pâtisserie. Fermez l'unité et laissez cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Répéter la procédure avec ingrédients restants. Rouleaux Servir chaud ou froid saupoudrés de sucre glace.

Rend 8 rouleaux.

Fromage à la crème les rouleaux

- 250 G de fromage à la crème, ramolli
- 1 Cuillère à soupe de jus de citron
- 3 Cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1/4 De tasse de farine ordinaire
- 1/3 Tasse raisins secs sultanines
- 2 Feuilles laminées prêt pâte feuilletée
- Sucre glace pour dépeussier

Battez le fromage à la crème, le jus de citron et le sucre en poudre jusqu'à ce que lisse. Remuer légèrement dans la farine tamisée et les sultanines. Couper une feuille de pâte en la moitié et posez-le dans l'unité, en poussant doucement vers le bas pour afficher les creux. Placez le remplissage dans chaque creux et haut avec moitié restante de pâtisserie. Fermez l'unité et laissez cuire pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Répéter la procédure avec ingrédients restants. Rouleaux Servir chaud ou froid saupoudrés de sucre glace.

Rend 8 rouleaux.

Manual de instruções

ATENÇÃO

Por favor, leia estas instruções completamente antes de usar e guarde-o para referência futura.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos, a fim de reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou prejuízo para as pessoas, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

PARA SUA SEGURANÇA

Leia todas as instruções com atenção, mesmo se você sentir que você está familiarizado com este aparelho.

- A proteção contra choques elétricos, não deixe nenhuma parte deste aparelho na água ou em qualquer outro líquido.
- Este aparelho não é destinado ao uso por pessoas (incluindo crianças) com a redução física, sensorial e psíquica, ou a falta de experiência e conhecimento, a não ser que eles tenham sido dado supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Nunca deixe o aparelho quando em uso.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Não utilizar qualquer aparelho com um cabo de alimentação danificado ou bujão, ou se o aparelho está danificado de alguma forma.
- Não funcionam com a presença de materiais inflamáveis ou explosivos.
- Não usar ao ar livre.
- Não utilize este aparelho para outra coisa que não seja o uso a que se destina.
- Esta unidade destina-se apenas ao uso doméstico.
- Não utilize um cabo de extensão.
- Unidade de armazenamento em ambientes fechados em um local seco.
- Desligue e retire o plugue da tomada antes de limpar ou quando não estiver em uso. Para desconectar,

segure vela e puxe da tomada de alimentação. Nunca puxar cabo de alimentação.

- Não deixe que cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa ou balcão, ou toque em superfícies quentes.
- Não coloque qualquer parte deste aparelho em ou perto de um gás quente ou queimador elétrico ou num forno aquecido.
- Deixe esfriar antes de iniciar a limpeza.
- Operar sobre uma superfície plana. Operando em pias, esvaziamento das placas ou superfícies irregulares devem ser evitados.
- Não chegar para um aparelho que tenha caído na água. Desligar o power point e desligue imediatamente.
- Não tente reparar ou desmontar o aparelho. Não há peças que possam ser reparadas pelo usuário.
- Não toque em superfícies quentes - usar o cool touch, pega fácil. Tome cuidado ao abrir e fechar o aparelho.
- Não encha com limalha como pastelaria quente recheio pode pingar do aparelho.
- Não opere sob ou perto materiais inflamáveis, como cortinas ou cortinas ou outros materiais combustíveis.

AVISO

Se a alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de serviço ou uma mesma pessoa qualificada, a fim de evitar situações de risco.

Este produto não foi desenvolvido para quaisquer outros fins que não os especificados no presente livro.

Guarde estas instruções

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS



Parabéns pela compra do novo AOS PRODUTORES russos: SOGO 2 em 1 massa folhada Rolo de salsicha e criador.

Antes da primeira utilização, o mais importante é que você leia e siga as instruções nas páginas anteriores, mesmo se você sentir que estão bastante familiarizados com esse tipo de aparelho. Encontrar um lugar e mantenha este manual prático para referência futura.

Este aparelho foi projetado para operar a partir de uma tomada de corrente doméstica normal. Não se destina para uso comercial ou industrial.

COMO A UTILIZAÇÃO

A máquina é projetada para fazer uma variedade de pasteleria lanches. Ela faz uma deliciosa salsicha Rolos, Apple Volumes, Marisco baforadas, iguarias e sobremesas. É muito simples e fácil de operar. Apenas siga os quatro passos simples descritos abaixo. Puff pasteleria crosta ou curtos podem ser utilizados, basta comprar a norma folhas de massa folhada (tamanho: 270mm x 140mm x 2pcs folhas) de seu supermercado mais próximo.

OPERAÇÃO

- Quando utilizar o seu Chef de pasteleria para o primeiro tempo, aplique uma camada fina de óleo de cozinha sobre a superfície anti-aderente de cada uma das áreas para você cozinhar.
- Desligue o aparelho. Não há necessidade de pré-aquecer o aparelho

Nota: quando estiver cozinhando o testemunho verde pode piscar para que os elementos de aquecimento mantêm a temperatura correta. Isso não indica que cozinhar é completa.

PASSO 1

- Abra a tampa completamente e coloque Puff pasteleria crosta curto ou no menor área de cozinha. Tome cuidado com as placas de cozimento vai ser quente.
- Forma covinhas em quatro pratos confeccionados com a parte de trás de uma colher.
- Garantir bolo abrange as bordas para evitar o enchimento saindo durante o cozimento.

PASSO 2

- Colher na sua escolha de enchimento. Veja receitas de diferentes alternativas de recheios saborosos.

PASSO 3

- Estabelecer segunda folha de massa folhada por cima do recheio.
- Garantir bolo abrange as bordas para evitar o enchimento saindo durante o cozimento.

PASSO 4

- Quando você estiver pronto para cozinhar, feche a tampa com cuidado até que você é capaz de prender os dois manípulos, juntamente com o clipe de travamento. Não force a Tampa para fechar.
- Cozinhe por aproximadamente 10 a 12 minutos ou até que fiquem douradas. A duração do tempo de cozimento podem variar dependendo do caso, o enchimento e o seu gosto pessoal.

- Você pode verificar o andamento de seu cozimento, basta desbloquear o clipe de travamento e abertura da tampa. Se a sua comida ainda requer mais tempo de cozimento, fechá-la e trancá o clipe de travamento.
- Alguns recheios podem derreter e causar aderência. Para manter os ingredientes use uma espátula de plástico resistente ao calor ou utensílio em madeira. Nunca use um forte objeto de metal, como uma faca, pois isso irá danificar a superfície antiaderente.
- Deve-se tomar cuidado ao mesmo tempo cozinhar em vapor pode local entre as duas placas.
- **Atenção:** não é necessário esperar que o aparelho esfriar antes de cozinhar uma segunda rodada de pastéis.
- Para ser empanadas crocantes, você tem que tirar os rissóis por 5 minutos.
- Salsichas também pode torrar aplicar um pouco de óleo e uma saída da máquina, durante 5 - 10 minutos.

A LIMPEZA

Para proteger-se contra o risco de choques eléctricos, não deixe nenhuma parte deste aparelho na água ou em qualquer outro líquido.

Antes de iniciar a limpeza, desligue a alimentação de energia na tomada. Retire o plugue da tomada de energia e permitir que a unidade para esfriar completamente.

Para limpar o interior

- Como as placas são revestidas com um prémio Non-Stick Revestimento, pouco a limpeza é necessária. Esfregue sobre placas de cozimento com um pano umedecido. Não deixe nenhuma parte deste aparelho na água.
- Não utilize cremes abrasivos, lâ de aço ou esfregões.

Para limpar Fora

- Simplesmente limpe a parte externa com um pano umedecido. Não use cremes abrasivos, lâ de aço ou esfregões.
- Seque completamente.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Modelo: SS-7205
Tensão/Frequência: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Potência: 850W

DELICIOSAS RECEITAS

SALSICHA ROLOS

Saborosa salsicha Rolos

500G lingüiça picada
 1 Cebola pequena bem picada
 1 Cenoura pequena, finamente triturados
 1/2 Xicara mistura temperos secos
 3º folhas laminadas massa folhada pronta

Colheitadeira salsicha picada. Cebola, cenoura, e o tempero misture. Corte uma folha de massa folhada na metade e coloque no aparelho, pressionando levemente com uma colher para mostrar depressões. Encha cada um corpo oco com o preenchimento e a parte superior com a metade restante do bolo. Feche a tampa da caixa e deixe a cozinhar durante 10

a 12 minutos ou até que fiquem dourados. Repita o procedimento com os demais ingredientes.

Faz 12 salsicha rolos.

Rolo de curry

500G carne de salsicha
1/2 Xícara migalhas de pão
1 Cebola pequena bem picada
2 Colheres de sopa salsinha picada
1 Colher de chá de curry em pó ou a gosto
2 folhas laminadas pronto para pasteleria crosta curta

Combinar carne de salsicha, pão ralado, a cebola, a salsinha e o curry em pó - ajustando quantidade de cum/ para se adequar seu gosto. Corte uma folha de massa folhada na metade e coloque na unidade, empurrando levemente para baixo para mostrar depressões.

Encha cada oca com enchimento e topo com a metade restante do bolo. Feche a caixa e cozinhe por 10 a 12 minutos ou até que fiquem dourados. Repita o procedimento com os demais ingredientes.

Faz 8 rolos.

Os rolos quentes & picantes

500G lingüiça picada
Ralado 1/2 xícara
1 Cebola bem picada
2 Colheres de tomate & chilli chutney
2 Colheres de molho agridoce
2 Colheres de sopa salsinha picada
2 as folhas laminadas massa folhada pronta

Combinar lingüiça picada, a farinha, a cebola, pimenta chutney, molho e salsinha. Cortar folha de massa folhada na metade e coloque-a na unidade, empurrando levemente para baixo para mostrar depressões. Coloque o recheio nos sulcos e topo com a metade restante do bolo. Feche a caixa e cozinhe por 10 a 12 minutos ou até que fiquem dourados. Repita o procedimento com os demais ingredientes.

Faz 8 rolos.

Pãezinhos deliciosos com cogumelos

550G lingüiça picada
1/2 Xícara mistura temperos secos
1 Cebola pequena bem picada
6 médio cogumelos, bem picado
2 Colheres chutney frutas
2 Colheres de sopa molho de soja
3 folhas laminadas pronto para pasteleria crosta curta

Combinar lingüiça picada, tempero misture, cebola, cogumelos, chutney e molho de soja. Cortar folha de massa folhada na metade e coloque-a na unidade, empurrando levemente para baixo para mostrar depressões. Coloque o recheio nos sulcos e topo com a metade restante do bolo. Feche a caixa e cozinhe por 10 a 12 minutos ou até que fiquem dourados. Repita o procedimento com os demais ingredientes.

Faz 12 rolos.

Os rolos com ervas salsicha

500G lingüiça picada
Ralado 1/2 xícara
1 Cebola pequena bem picada
1 Colher de chá de estragão seco salsa
1 Colher de chá de tomilho seco
1 Colher de chá de estragão seco orégano
1 Dente de alho amassado
2 as folhas laminadas pronto para puff insistentes

Combinar lingüiça picada, a farinha, a cebola, as ervas e o alho. Corte uma folha de massa folhada na metade e coloque-a na unidade, empurrando levemente para baixo para mostrar depressões. Coloque o depósito nos sulcos e topo com a metade restante do bolo. Feche a caixa e cozinhe por 10 a 12 minutos ou até que fiquem dourados. Repita o procedimento com os demais ingredientes.

Faz 8 rolos.

MARISCO

Marisco

25G de manteiga
25G de farinha
125M1 creme
125M1 leite
3 Colheres de sopa queijo cheddar ralado
1/2 Colher de chá de mostarda em pó
Marisco cru 250g mistura ou variação de sua preferência
3 folhas laminadas massa folhada pronta

Derreter manteiga em uma pequena panela em fogo baixo, acrescente farinha e continue a cozinhar por 1 minuto, mas não castanha. Remova a bandeja do calor e adicione creme de leite e leite, volte a aquecer e mexa constantemente até que um bom molho é formada. Adicionar queijo, mostarda, e marisco. Corte uma folha de massa folhada na metade e coloque na unidade, empurrando-o para baixo com cuidado, de forma a mostrar as depressões. Local depósito em cada oco e topo com metade restante do bolo. Feche a caixa e cozinhe por 10 minutos ou até que fique dourada. O marisco vai cozinhar durante esta fase. Repita o procedimento com os demais ingredientes.

Faz 12 rolos.

Os rolos vegetal picante

250G batatas cozidas e amassadas
125g Abóbora cozida e amassada
1 Cebola pequena bem picada
1/2 cenoura pequena, finamente triturados
1 Aipo, picados finamente
2 Cogumelos, bem picado
2 Colheres de sopa salsinha picada
1 Dente de alho amassado
1/4 Colher de chá de tomilho
2 Colheres de molho agridoce
3 folhas laminadas massa folhada pronta

Combinar todos os ingredientes, exceto doces. Corte uma folha de massa folhada na metade e coloque na unidade, empurrando-o para baixo com cuidado, de forma a mostrar as depressões. Coloque recheio em cada oco e topo com metade restante do bolo. Feche a caixa e cozinhe por 10 minutos ou até que fique dourada. Repita o procedimento com os demais ingredientes. **Faz 12 rolos.**

Cogumelo

1 Cebola pequena bem picada
 1 X 500g pode creamed cogumelos
 1/2 Xícara de queijo cheddar ralado
 Sal e pimenta-do-reino a gosto
 Nata se necessário
 2 as folhas laminadas massa folhada pronta

Refogue levemente a cebola em uma panela antiaderente até transparente. Adicionar o purê cogumelos, queijos e temperos a gosto. Deixar a mistura ferver, adicionando um pouco nata se muito espesso. Corte uma folha de massa folhada na metade e coloque na unidade, empurrando-o para baixo com cuidado, de forma a mostrar as depressões. Coloque recheio em cada oco e topo com metade restante do bolo.

Feche a caixa e cozinhe por 10 minutos ou até que fiquem dourados, repita o procedimento com os demais ingredientes.

Faz 8 rolos.

Os rolos largos Vegie

250G batatas cozidas e cortadas em cubos
 1/2 cenoura pequena cortada em cubos cozida e
 125G de abóbora cozida e cortada em cubos
 1/4 Xícara ervilhas
 1/4 Xícara grãos de milho
 1 Cebola pequena bem picada
 2 Colheres de sopa salsa picada
 25G de manteiga
 25G de farinha
 1 Copo de leite
 1 Colher de chá de curry em pó
 3 folhas laminadas pronto para pastelaria crosta curto

Colheiteira batata, cenoura, abóbora, ervilha, milho, cebola e salsa. Derreter manteiga em uma pequena panela e acrescentar farinha, cozinhar em fogo baixo por 1 minutos, não marrom. Retire do fogo e acrescentar gradualmente leite, mexendo sempre. Adicionar o curry em pó e mistura vegetais combinados. Corte uma folha de massa folhada na metade e coloque na unidade, empurrando-o para baixo com cuidado, de forma a mostrar as depressões. Coloque recheio em cada oco e topo com metade restante do bolo.

Feche a caixa e cozinhe por 10 minutos ou até que fique dourada. Repita o procedimento com os demais ingredientes.

Faz 12 rolos.

Queijo e os espargos

1 X 480g pode espargos
 2 Colheres de sopa de manteiga
 2 Colheres de sopa de farinha
 125M1 creme
 1 Xícara queijo cheddar ralado
 Sal e pimenta-do-reino a gosto
 2 folhas laminadas pronto para pastelaria crosta curto

Drenar líquidos aspargos e reserve. Derreter manteiga em uma pequena panela, adicione as farinhas e mexa em lume brando, não marrom. Gradualmente adicione os espargos líquido e mexa até espessada. Adicionar nata, queijos, temperos a gosto e os espargos. Corte uma folha de massa folhada na metade e coloque na unidade,

empurrando-o para baixo com cuidado, de forma a mostrar as depressões. Local depósito em cada oco e topo com metade restante do bolo. Feche a caixa e cozinhe por 8 a 10 minutos ou até que fiquem dourados. Repita o procedimento com os demais ingredientes.

Faz 8 rolos.

DOCES

TORTA DE MAÇÃ ROLOS

1 X 400g pode torta de maçã
 1 Colher de sopa de canela
 1/2 Xícara sultanas
 2 as folhas laminadas massa folhada pronta
 Açúcar de Confeiteiro para pó

Colheiteira apple, o açúcar, a canela e as sultanas. Corte uma folha de massa folhada na metade e coloque-a na unidade, empurrando-a para baixo light/ para mostrar os espaços vazios.

Local depósito em cada oco e topo com metade restante do bolo. Feche a caixa e cozinhe por 10 minutos ou até que fique dourada. Repita o procedimento com os demais ingredientes. Servir quente ou fria rolos impregnados com açúcar de confeiteiro.

Faz 8 rolos.

Pão de queijo creme

250G queijo creme, amolecido
 Sumo de limão 1 colher
 3 Colheres de açúcar refinado
 1/4 Xícara farinha
 1/3 DE xícara sultanas
 2 as folhas laminadas massa folhada pronta
 Açúcar de Confeiteiro para pó

Bata o cream cheese, o suco de limão e açúcar refinado, até que liso. Misture levemente a farinha peneirada e as sultanas. Corte uma folha de massa folhada na metade e coloque na unidade, empurrando-o para baixo com cuidado, de forma a mostrar as depressões. Coloque recheio em cada oco e topo com metade restante do bolo. Feche a caixa e cozinhe por 8 a 10 minutos ou até que fiquem dourados. Repita o procedimento com os demais ingredientes. Servir quente ou fria rolos impregnados com açúcar de confeiteiro.

Faz 8 rolos.

“Eliminación de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos por Parte de Usuarios Particulares en la Union Europea”

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de la casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

“The Disposal of Electrical and Electronic Equipment Waste Products on the part of Final users in The European Union”

This symbol on the product or on the container indicates that this product cannot be eliminated with the general waste. The user is responsible for eliminating this kind of waste by throwing them away at a “recycling point” specifically for electrical and electronic waste. Selective collection and electrical equipment recycling contribute to preserve natural resources and warrant waste recycling to protect environment and health. In order to receive further information about electrical and electronic waste collecting and recycling, contact your Local Council, the service of household waste or the establishment where the product was acquired.”



“Elimination des Résidus de Appareillage Électrique et Électronique du Côté des Utilisateurs Particuliers dans L’union Européene”

Ce symbole sur le produit ou sur l’emballage indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets généraux. L’utilisateur est responsable d’éliminer les résidus de ce type, en les déposant dans un « point de collecte » afin que les résidus électriques et électroniques soient recyclés. Le ramassage et le recyclage sélectif des résidus des appareils électriques, dans le moment de son élimination, sont d’utilité pour conserver les ressources naturelles et pour garantir le recyclage de ces résidus de façon que l’environnement et la santé soient protégés. Afin d’avoir plus information sur le ramassage de résidus électriques et électroniques pour le recyclage, contactez votre mairie, le service d’élimination de détritrus ménagers ou l’établissement où vous avez acheté le produit. »

“Eliminação de Resíduos de Equipamento Eléctrico e Electrónico da Parte de Usuários Particulares no União Europeia”

“ Este símbolo no produto ou no recipiente indica que no deve eliminar-se com os resíduos gerais. É responsabilidade do usuário eliminar os resíduos de este tipo depositando os resíduos no “ponto de reciclagem” para reciclar os resíduos eléctricos e electrónicos. A colheita e o reciclagem selectivo de resíduos de equipamento eléctrico conserva o meio ambiente e garante o reciclagem de estes resíduos para proteger o meio ambiente e a saúde. Para obter mais informação de os pontos para a colheita de resíduos eléctricos e electrónicos e para o reciclagem, pode contactar a sua prefeitura, o serviço de eliminação de resíduos ou o estabelecimento da compra.”



SOGO®

Human Technology



ref. SS-7205

