

GREENS

Instruction Manual of Mini Tandoor

(specially for Chapaties and Naan)



ENGLISH

DISCRIPTION OF THE APPLIANCE

It is with glass –door and knob for turning it On/Off.

ABOUT THE USE:

The appliance is specially made for making Chapaties and Naan breads.

INSTALLATION:

It is free to installed, To avoid the smell of the material, Tandoor has to be firstly heated empty.

-Appliance has to be connected in 230V.

-Glass door has to be closed.

-For 5 minutes it has to be heated up.

A peculiar smell and smoke is normal by the first heating of the appliance, which will go off quickly after some times.

CARE:

Body and glass door will be very hot. One can be burnt.

USE:

By baking, first put the rolled Chapatti/Naan on the top of the heated tandoor, till the small bubbles appear then with the help of Tong.

Put this Chapati as it is, without changing the sides on the tower plates, by opening the glass-door, till its upper side has brown points and is puffed up.

Before baking Chapaties/Naan, Tandoor has to be heated up for 5 minutes to give best results. Always by making bread, glass-door has to be closed.

CLEANING & CARE:

Before cleaning the appliance, wire has to be taken out of the circuit and has to be cooled down. Not with water or in water cleaned. Body + glass door has to be wet cloth cleaned and dry out. One should not use any cleaning agent. Always clean above and below plate after very use. After cleaning, let it be dry and particles on the foot can be remove by cloth/brush.

FOR ENVIROMENTALLY/ECOLOGICALLY FRIENDLY:

Packing material and the appliance not straight away to be thrown. Keep in mind the recycling of the appliance.

PAY ATTENTION:

The electrical appliance has to be repaired by electricians only, for its safety purpose.

IMPORTANT STEPS TO KEEP IN MIND:

Appliance has to be kept on smooth stable working place.
It has to be connected to 230V, 2100W.

One should not use it when:

Wire is nor OK.

Appliance itself, is not in the running position.

Or when it has fallen down.

To avoid unsuitable circumstances, it is better to read the instructions thoroughly.

Connection the wire with the plug should not be hanged off.

Appliance has to yseed under observation.

Body + glass door of the appliance is very hot during the operation.

One should be very careful from burning.

Children has to be kept away during its operation.

Except baking of bread (Chapati/Naan), other thing should not be tried on it.

Connection of the appliance to electric circuit has to be immediately switch off, in case of:

-Disturbance during the operation

-Before clean + care of the appliance

-After the use

The appliance should be far off with the water i.e. not with running water cleaned.

One can save the money by removing the plate after using it a lot.

Recipe for Naan

Ingredients

| | |
|--------------|--------------------|
| Flour : 1 kg | Fresh yeast : 10 g |
| Oil : 50 g | Egg : 1 pc |
| Salt : 10 g | Milk : 50 g |
| Sugar: 10 g | Joghurt : 50 g |

Method : Mix well all the ingredients + keep aside for 1 hr, covering with the wet cloth .
Same procedure for making Chapati's as Naan .

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

This appliance is not intended use by persons (including children) with reduced the physical, sensory or 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.

The appliance is for indoor use only.

The appliance must not be immersed in water for cleaning.

If the supply 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.

Please put the foods into the inner cavity of this appliance for cooking only.

Please note the operation time of this appliance should not be more than 1 hour.

Ricetta per Naan

Ingredienti

| | |
|----------------|------------------------|
| Farina: 1 kg | lievito di birra: 10 g |
| Olio: 50 g | Uovo: 1 pc |
| Sale: 10 g | Latte: 50 g |
| Zucchero: 10 g | Joghurt: 50 g |

Metodo: Mescolare bene tutti gli ingredienti + tenere da parte per 1 ora, coprendo con il panno bagnato. Stessa procedura per fare Chapati di come Naan.

La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

La porta o la superficie esterna possono diventare molto calde quando l'apparecchio è in funzione.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte le capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

L'apparecchio è solo per uso interno.

L'apparecchio non deve essere immerso in acqua per la pulizia.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo rappresentante o da una persona qualificata al fine di evitare rischi.

Si prega di inserire gli alimenti nella cavità interna di questo apparecchio per la cottura solo.

Si prega di notare il tempo di funzionamento di questo apparecchio non deve essere più di 1 ora.

PULIZIA E MANUTENZIONE:

Prima di pulire l'apparecchio, filo deve essere tolto dal circuito e deve essere raffreddato. Non con l'acqua o con acqua pulita. Corpo + porta di vetro deve essere panno umido pulire e asciugare. Non si deve usare alcun detergente. Sempre pulita sopra e sotto piatto dopo molto usare. Dopo la pulizia, che sia asciutta e particelle sul piede può essere rimuovere dal panno / pennello.

PER L'AMBIENTE / ECOLOGICO:

Il materiale da imballaggio e l'apparecchio non subito per essere gettati. Tenete a mente il riciclaggio dell'apparecchio.

FAI ATTENZIONE:

L'apparecchio elettrico deve essere riparato da elettricisti solo, per il suo scopo di sicurezza.

PASSI IMPORTANTI PER TENERE A MENTE:

Appliance deve essere tenuto sul liscio posto di lavoro stabile. Deve essere collegato a 230V, 2100W.

Non si dovrebbe usare quando:

Wire è né OK.

Apparecchio per sé, non è nella posizione di marcia.

O quando è caduto giù.

Per evitare circostanze non idonee, è meglio leggere attentamente le istruzioni.

Collegamento il filo con la spina non deve essere impiccato fuori.

Appliance deve essere sotto osservazione.

Corpo + vetro della porta dell'apparecchio è molto caldo durante l'operazione.

Uno dovrebbe essere molto attenti dalla combustione.

I bambini devono essere tenuti lontani durante il suo funzionamento.

Tranne cottura del pane (Chapati / Naan), altra cosa non deve essere provato su di esso.

Collegamento dell'apparecchio al circuito elettrico deve essere disattivazione immediata, in caso di:

- Disturbo durante l'operazione
- Prima di cura + pulita dell'apparecchio
- Dopo l'uso

L'apparecchio deve essere lontano con l'acqua cioè non con acqua corrente pulita.

Si può salvare il denaro rimuovendo la piastra dopo averlo usato un sacco.

Manuale di istruzioni di Mini Tandoor

(specialmente per chapatis e Naan)

Italiano

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

E' con -door vetro e manopola per la girandola On / Off.

SULL'USO:

L'apparecchio è fatto appositamente per fare chapati e Naan pane.

INSTALLAZIONE:

E' libero di installazione, per evitare l'odore del materiale, Tandoor deve essere in primo luogo riscaldato vuoto.

-Appliance Deve essere collegato a 230V.

-Vetro porta deve essere chiusa.

- Per 5 minuti deve essere riscaldato.

Un odore particolare e il fumo è normale per il primo riscaldamento della macchina, che si spegne rapidamente dopo alcune volte.

CURA:

Corpo e porta in vetro sarà molto caldo. Uno può essere bruciato.

USO:

Con cottura, dapprima l'aminati Chapati / Naan sulla parte superiore della tandoor riscaldata, finché le piccole bolle appaiono poi con l'aiuto di Tong.

Mettete questo Chapati così com'è, senza cambiare le parti sulle piastre torce, aprendo la porta a vetri, fino al suo lato superiore ha punti marroni e si gonfia.

Prima della cottura Chapaties / Naan, Tandoor deve essere riscaldata per 5 minuti per dare i migliori risultati. Sempre per fare il pane, vetro-porta deve essere chiusa.