



SEIT 1968

мини гофретника
на северни еленчета

РЪКОВОДСТВО
С ИНСТРУКЦИИ



Моля, запазете инструкциите за бъдещи справки.

Инструкции за безопасност

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да спазвате основни предпазни мерки за безопасност.

Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, проверете дали напрежението, посочено на табелката с данни, отговаря на това на локалната мрежа.

Децата на възраст до 8 години и хора с нарушен физически, сетивни или умствени способности, или такива с липса на опит и познание могат да използват този уред само ако са под надзор или ако са получили инструкции относно използването на уреда по безопасен начин, както и само ако разбират възможните опасностите.

Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.

Децата не трябва да извършват почистване или поддръжка от страна на потребителя, освен ако не са на повече от 8 години и под надзор.

Този уред не е играчка.

Ако захранващият кабел, щепселт или някоя част на уреда е неизправна или ако е изпуснат или повреден, независимо прекратете употребата на продукта, за да избегнете възможно нараняване.

Този уред не съдържа части, които могат да се ремонтират от потребителя. Ремонти трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.

Неправилният ремонт може да изложи потребителя на опасност от нараняване.

Дръжте уреда далече от досега на деца, когато е включен или се охлажда.

Дръжте уреда и захранващият кабел далече от топлина или остри ръбове, които може да причинят повреда.

Дръжте захранващия кабел далече от части на уреда, които може да се нагорещят по време на употреба.

Дръжте уреда далече от други уреди, излъчващи топлина.

Не потапяйте уреда във вода или в друга течност.

Не използвайте уреда с мокри ръце.

Не оставяйте уреда без надзор, докато е свързан към електрическата мрежа.

Не изключвате уреда от електрическата мрежа, като дърпате кабела; изключете го и извадете щепсела с ръка.

Не дърпайте и не носете уреда за захранващия кабел.

Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението му.

Не използвайте аксесоари, различни от доставените.

Не използвайте този уред на открito.

Не съхранявайте уреда на пряка слънчева светлина или при условия на висока влажност.

Не мествете уреда, докато го използвате.

Не докосвайте части от уреда, които може да се нагорещят, или загряващи компоненти на уреда, тъй като това може да причини нараняване.

Не използвайте остри или абразивни елементи с този уред; използвайте единствено устойчиви на топлина пластмасови или дървени шпатули, за да избегнете увреждане на незалепващата повърхност.

Преди смяна или поставяне на аксесоари изключете уреда и извадете щепсела от контакта на електрическата мрежа.

Винаги изключвате уреда от контакта след употреба и преди почистване или поддръжка от страна на потребителя.

Уверете се, че уредът е напълно охладен след употреба, преди извършване на почистване или поддръжка или при съхранение.

Винаги използвайте уреда върху стабилна, устойчива на топлина повърхност, на височина, която е удобна за потребителя.

Не се препоръчва използването на удължител с уреда.



Този уред не трябва да се управлява чрез външен таймер или чрез отделна система за дистанционно управление, различни от доставените с този уред.

Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не трябва да се използва за търговски цели.

Външната повърхност на уреда може да се нагорещи по време на работа.

 **ВНИМАНИЕ:** Гореща повърхност – не докосвайте горещата част или нагряващите компоненти на уреда.

Внимавайте да не изливате вода върху нагряващия елемент.

ВНИМАНИЕ: Дръжте уреда далеч от запалими материали.

Грижи и поддръжка

Преди извършване на почистване или техническа поддръжка извадете щепсела на пресата за гофрети от контакта на електрическата мрежа и проверете дали е напълно охладен.

СТЪПКА 1: Избръшете корпуса на гофретника с мека влажна кърпа и подсушете внимателно.

СТЪПКА 2: Отстранете остатъците от изпечена храна, като нанесете малко количество топла вода, смесена с мек почистващ препарат, върху плочите за готовене с незалепващо покритие, след което ги почистете с хартиена кърпа. Използвайте неабразивна телена четка, ако храната се отстранява трудно. Не потапяйте пресата за гофрети във вода или в друга течност. Никога не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати или телени четки за почистване на пресата за гофрети или нейните аксесоари, тъй като това може да повреди повърхността.

ЗАБЕЛЕЖКА: Гофретникът трябва да се почиства след всяка употреба.

Описание на частите



1. Основен корпус на мини гофретника северни еленчета
2. Горен корпус
3. Долен корпус
4. Хладна на докосване дръжка
5. Червен светлинен индикатор за захранване/температура
6. Плочи за готвени с незалепваща покритие
7. Незалепващи крачета



Преди първата употреба

Почистете гофретника, като следвате инструкциите в раздела със заглавие „Грижа и техническа поддръжка“.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате гофретника за първи път, е възможно от него да излезе лек дим или миризма. Това е нормално и скоро ще изчезне. Осигурете достатъчна вентилация около пресата за гофрети.

Използване на мини гофретника северни еленчета

Преди всяка употреба внимателно нанесете тънък слой олио за готвене върху плочите за готвене с незалепващо покритие, като го нанесете с хартиена салфетка. Това ще помогне за удължаването на срока на експлоатация на незалепващото покритие и няма да позволи залепване на гофретите.

СТЪПКА 1: Пригответе тестото за гофрети.

СТЪПКА 2: Включете щепсела в контакта на електрическата мрежа и включете гофретника. Червеният светлинен индикатор за захранването/температурата ще светне, сигнализирайки, че гофретникът е включен и загрява.

СТЪПКА 3: Загрейте предварително гофретника за приблизително 2 минути.

Светлинният индикатор за захранването/температурата ще изгасне след достигане на необходимата температура.

СТЪПКА 4: Внимателно отворете капака чрез устойчиви на топлина ръкавици.

СТЪПКА 5: Налейте част от тестото в центъра на долната плоча за готвене с незалепващо покритие и след това внимателно затворете капака. За да избегнете разливане, бавно налейте малко количество тесто в центъра на плочата и изчакайте равномерно да се разпространи, преди да добавите още.

СТЪПКА 6: Готовете приблизително 6 – 10 минути или до златисто; проверявайте периодично, като внимателно отваряте капака с устойчиви на топлина ръкавици. Избягвайте да отваряте гофретника преди да са изминали 4 минути на приготвяне, тъй като това ще предотврати изпичането на гофретите. Ако е необходимо, гофретите може да се пекат малко повече време, докато бъдат запечени според предпочитанието Ви.

СТЪПКА 7: След приключване на печенето използвайте устойчиви на топлина ръкавици за фурна, за да отворите внимателно капака, и след това отстранете гофретите с устойчива на топлина пластмасова или дървена шпатула.

Когато пригответе много партиди гофрети, затваряйте капака, след като отстраните всяка партида, за да запазите топлината.

СТЪПКА 8: Изключете и извадете щепсела на гофретника от контакта на електрическата мрежа. Оставете капака отворен и оставете да се охлади.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не препълвайте плочата за готвене с незалепващо покритие; тестото ще увеличи обема си по време на печене. Препоръчително е да напълните всеки отвор с $\frac{2}{3}$. Винаги подгрявайте плочите за готвене с незалепващо покритие, преди да започнете да готвите. По време на употреба червеният индикатор за захранването/температурата ще се включи и ще се изключи, за да укаже, че гофретникът поддържа температурата.

ВНИМАНИЕ: Бъдете внимателни по време на готвене; от гофретника ще излиза пара.

ВНИМАНИЕ: Гофретникът и плочите за готвене се нагорещяват много по време на употреба; винаги използвайте готварски ръкавици, за да избегнете нараняване.

Препоръки и съвети

1. Ако използвате тесто, бавно изсипете малко количество в плочите за готвене с незалепващо покритие и изчакайте да се разпредели равномерно, преди да добавите повече, за да избегнете риска от препълване.
2. Пресяването на сухи съставки, като брашно, ще помогне за постигане на гладка консистенция и за избягване на образуване на бучки.
3. Избягвайте отварянето на гофретника по време на готвене, тъй като това ще позволи излизането на топлина и ще предотврати образуването на мехурчета.
4. Най-добрият показател за това, че гофретите са готови, е когато парата спре да излиза от гофретника.
5. Винаги използвайте масло или олио за готвене, за да подгответе предварително плочите за готвене с незалепващо покритие. Това не само ще помогне за защита на незалепващото покритие, но също така ще улесни изваждането на приготвените гофрети.
6. Използването на устойчиви на топлина пластмасови или дървени прибори ще помогне за защита на незалепващото покритие.
7. За да спестите време, когато използвате гофретника, подгответе съставките и смесите предварително.



Съхранение

Проверете дали пресата за гофрети е хладна, почистете и подсушете преди поставяне за съхранение на студено и сухо място.

Никога не увивайте кабела стегнато около гофретника; увивайте го хлабаво, за да избегнете повреда.

Спецификации

Код на продукта: PT4935

Входящо напрежение: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Изходна мощност: 550 W

Рецепти

Класически гофрети

Съставки

120 г обикновено брашно	разтопено масло
1 яйце	1 супена лъжица захар
235 мл мляко	2 ч.л. бакпулвер
2 супени лъжици	щипка сол

Начин на приготвяне

Загрейте предварително гофретника. Пресейте брашното и бакпулвера в голяма купа, след това добавете захарта и щипка сол и разбъркайте. В отделна купа смесете яйцето, млякото и разтопеното масло, след което изсипете сместа в центъра на сухите съставки. Смесете заедно, за да се образува гъсто тесто с гладка консистенция. Намажете леко плочите за готовене с незалепващо покритие, след което внимателно изсипете тестото в гофретника; напълнете всеки отвор с $\frac{2}{3}$. Затворете гофретника и печете до златисто. Извадете гофретата внимателно с помощта на топлоустойчив прибор или дървена шпатула и я оставете да изстине върху решетка.

Повторете с останалото тесто.



* Всякакви изображения на рецепта, използвани в това ръководство с инструкции, са предназначено само за илюстративни цели.

Гофрети за закуска

Съставки

4 класически гофрети (добавете хранителни оцветители към тестото преди готовне за интересен резултат)

2 банана
шепа гранола
шепа семена от нар
купичка натуралено кисело мляко

Шоколадови гофрети

Съставки

190 г обикновено брашно
100 г захар
75 г пудра захар
2 яйца
250 мл мляко
4 с.л. разтопено масло

3 с.л. бакпулвер
3 с.л. неподсладено какао на прах
1 с.л. меко масло
 $\frac{1}{2}$ ч.л. ванилов екстракт
щипка сол

Начин на приготвяне

Загрейте предварително гофретника.

Пресейте брашното и бакпулвера в голяма купа, след това добавете захарта, солта и какаото на прах и разбъркайте.

В отделна купа смесете млякото, мекото масло, ваниловия екстракт и пудрата захар. Когато всичко е смесено напълно, изсипете сместа в центъра на сухите съставки. Смесете заедно, за да се образува гъсто тесто с гладка консистенция. Намаслете леко плочите за готовне с незалепващо покритие, след което внимателно изсипете тестото в гофретника; напълнете всеки отвор с $\frac{2}{3}$. Затворете гофретника и печете до златисто. Извадете гофретата внимателно с помощта на топлоустойчив прибор или дървена шпатула и я оставете да изстине върху решетка. Повторете с останалото тесто.

Веган гофрети

Съставки

100 г обикновено брашно
100 г пълнозърнесто брашно
250 мл бадемово мляко
4 с.л. веган масло

3 с.л. златиста кафява захар
2 с.л. бакпулвер
1 ч.л. ваниловая паста
 $\frac{1}{2}$ ч.л. сол

Начин на приготвяне

Загрейте предварително гофретника.

Намажете плочите за готовене с масло или напръскайте с малко спрей за готовене. Пресейте обикновеното брашно, пълнозърнестото брашно и бакпулвера в голяма купа, след което добавете захарта и солта и разбъркайте. В отделна купа смесете веган маслото, ваниловата паста и бадемовото мляко.

Добавете течните съставки към сухите съставки и разбъркайте, за да се образува гъсто тесто с гладка консистенция.

Намаслете леко плочите за готовене с незалепващо покритие, след което внимателно изсипете тестото в гофретника; напълнете всеки отвор с $\frac{2}{3}$. Затворете гофретника и печете до златисто. Отстраниете внимателно гофретите с помощта на топлоустойчив прибор или дървена шпатула.

Повторете с останалото тесто.



Джинджифолови гофрети

Съставки

140 г обикновено брашно	½ с.л. бакпулвер
1 яйце	½ с.л. джинджифил
120 мл мляко	1 ч.л. канела
3 с.л. разтопено масло	¼ ч.л. бахар
2 с.л. кафява захар	½ ч.л. ванилов екстракт
2 с.л. меласа	шипка сол

Начин на приготвяне

Загрейте предварително гофретника.

Пресейте брашното и бакпулвера в голяма купа, след което добавете джинджифила, канелата, бахара и солта и разбъркайте.

В отделна купа смесете яйцето, млякото, маслото, ваниловия екстракт, кафявата захар и меласата, след което изсипете сместа в центъра на сухите съставки. Смесете заедно, за да се образува гъсто тесто с гладка консистенция.

Намаслете леко плочите за готвене с незалепващо покритие, след което внимателно изсипете тестото в гофретника; напълнете всеки отвор с $\frac{2}{3}$. Затворете гофретника и печете до златисто.

Извадете гофретата внимателно с помощта на топлоустойчив прибор или дървена шпатула и я оставете да изстине върху решетка.

Повторете с останалото тесто.

Сладоледен сандвич

Съставки

4 класически гофрети
сладолед, вкусове по желание
топинги, по желание

Превърнете класическата гофрета в сладоледен сандвич, като добавите различни сладоледени вкусове като пълнеж. Добавете различни топинги според предпочтенията.

Гофрети с карамелизиирани ябълки и пекан

Съставки

4 класически гофрети
2 ябълки
3 с.л. кафява захар
2 с.л. масло
шепа ядки пекан, нарязани
карамелен топинг, по желание

Начин на приготвяне

Обелете и нарежете ябълките на четвъртинки. Разтопете маслото в тиган на средно силен огън, след което добавете кафявата захар. Добавете ябълките в тигана и ги разбъркайте.

Сложете върху класическите гофрети готовите ябълки, нарязаните ядки пекан и карамеления топинг по желание.



Гофрети с яйце и авокадо

Съставки

4 класически гофрети
2 яйца, пържени

1 авокадо, на пюре

Матча гофрети

Съставки

120 г обикновено брашно
1 яйце
235 мл мляко
2 с.л. разтопено масло

1 с.л. матча на прах
1 с.л. захар
2 ч.л. бакпулвер
щипка сол

Начин на приготвяне

Загрейте предварително гофретника.

Пресейте брашното и бакпулвера в голяма купа, след това добавете захарта, солта и матчата на прах и разбъркайте.

В отделна купа смесете яйцето, млякото и разтопеното масло, след което изсипете сместа в центъра на сухите съставки. Смесете заедно, за да се образува гъсто тесто с гладка консистенция. Намаслете леко незалепващите плочи, след което внимателно изсипете тестото в гофретника; напълнете всеки отвор с $\frac{2}{3}$. Затворете гофретника и печете до златисто. Извадете гофретата внимателно с помощта на топлоустойчив прибор или дървена шпатула и я оставете да изстине върху решетка.
Повторете с останалото тесто.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Ако този продукт не стигне до Вас в приемливо състояние, моля, свържете се с нашия Отдел за обслужване на клиенти на **petra-bg@teknihall.com**.

Моля, пригответе Вашето известие за доставка, тъй като ще бъдат необходими данни от него.

Ако искате да върнете този продукт, моля, върнете го на търговеца на дребно, от който е бил закупен, заедно с касовия бон (според общите му условия).

Гаранция

За всички продукти, закупени като нови, се прилага гаранция на производителя; срокът на гаранцията ще варира в зависимост от продукта. Petra ще предостави стандартна 12-месечна гаранция на търговеца на дребно от датата на покупката, когато може да се предостави разумно доказателство за покупка. Това се прилага само когато продуктите са били използвани съгласно указанията за тяхната предвидена домашна употреба. Всяка неправилна употреба или разглобяване на продукти ще обезсилни всяка гаранция.

Под гаранцията ние се задължаваме да ремонтираме или подменяме безплатно всякакви части, за които е установено, че са дефектни. В случай че не можем да предоставим точна подмяна, подобен продукт ще бъде предложен или разходите ще бъдат възстановени. Всички щети от ежедневно износване не са обхванати от тази гаранция, нито консумативи като свещи, предпазители и други.

Моля, имайте предвид, че горните правила и условия могат да бъдат актуализирани периодично и затова препоръчваме да ги проверявате всеки път, когато влизате в уеб сайта.

Нищо в тази гаранция или в инструкциите, свързани с този продукт, не изключва, ограничава или по друг начин засяга Вашите законови права.

Изхвърляне на отпадъчни батерии и електрическо и електронно оборудване



Този символ върху продукта, неговите батерии или опаковката му означава, че този продукт и всички батерии, които съдържа, не трябва да се изхвърлят с битови отпадъци. Вместо това потребителят носи отговорност за предаването им на съответния събирателен пункт за рециклиране на батерии и електрическо и електронно оборудване. Това разделно събиране и рециклиране ще спомогне за спазването на природните ресурси и за предотвратяване на потенциални отрицателни последици за човешкото здраве и околната среда, дължащи се на евентуалното наличие на опасни вещества в батерийте и електрическото и електронното оборудване, което може да бъде причинено от неподходящо изхвърляне. Някои търговци на дребно предоставят услуги по обратно приемане, които позволяват на потребителя да върне изтощеното оборудване за подходящо изхвърляне. **Отговорността на потребителя е да изтрее всички данни от електрическото и електронното оборудване преди изхвърлянето му.** За повече информация относно местата за предаване на батерии, електрически и електронни отпадъци, моля, свържете се с местния градски/общински офис, службата за изхвърляне на битови отпадъци или с търговеца на дребно.

3 ГОДИНИ ГАРАНЦИЯ

* За да отговорите на условията за удължена гаранция, отидете на **guarantee.upgs.com/petra** и регистрирайте продукта си в рамките на 30 дни от покупката.

Произведено от:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 KÖln, Germany.

ПРОИЗВЕДЕНО В КИТАЙ.

www.petra-electric.com



Търговска марка ©Petra. Всички права запазени.

CD200622/MD060922/V2