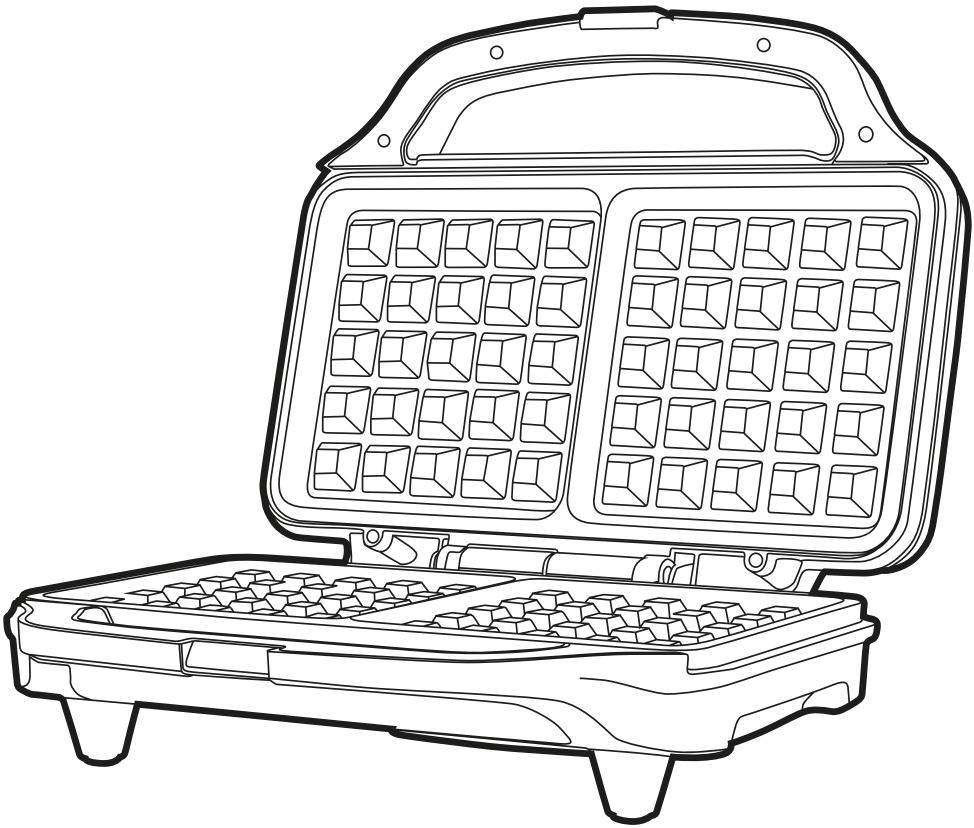
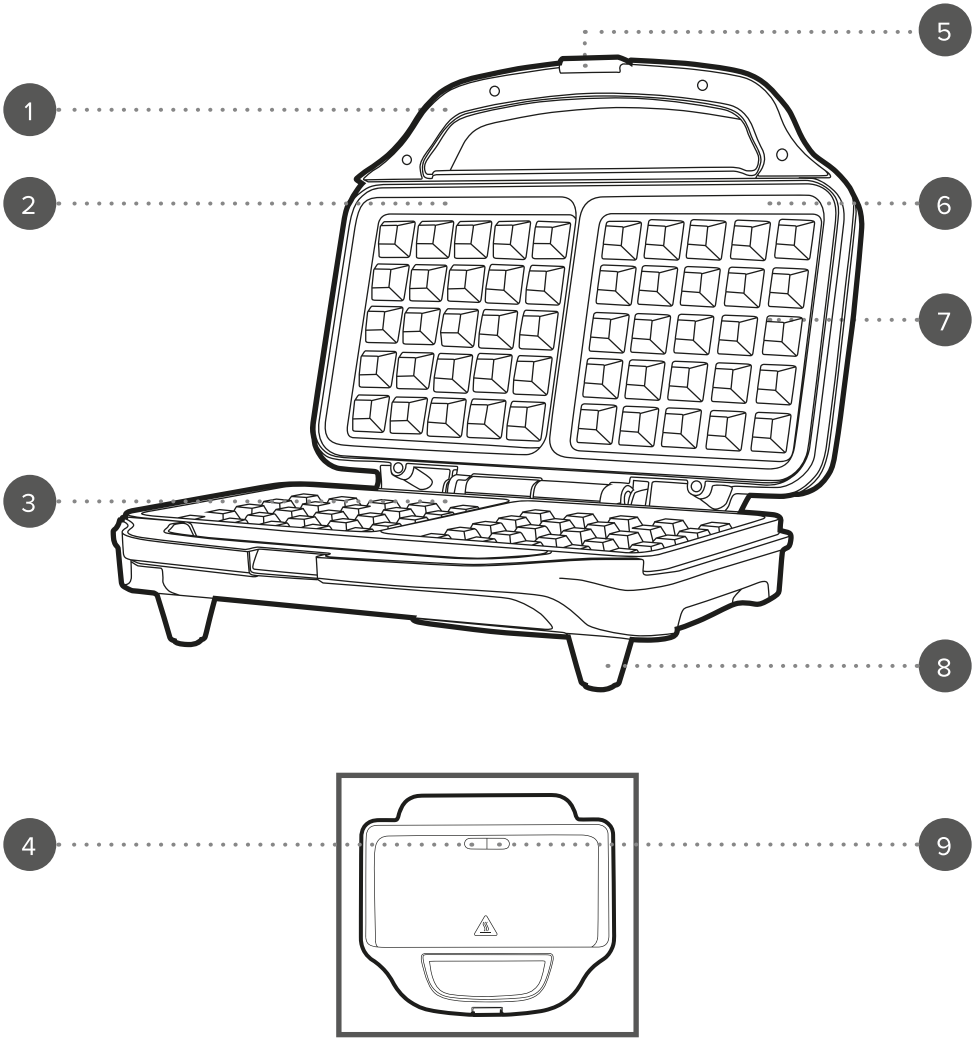
Instrukcja obsługi

Głęboka gofrownica



Opis części



1. Nienagrzewający się uchwyt
2. Obudowa górna
3. Dolna obudowa
4. Czerwony wskaźnik zasilania
5. Blokada uchwytu
6. Gofrownica
7. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
8. Nóżki antypoślizgowe
9. Zielony wskaźnik gotowości

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały one upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

- Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów, takich jak zasłony, szafki ścienne lub półki, ani pod nimi.
- W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki odpornej na wysokie temperatury, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy odłączyć je od gniazdka i upewnić się, że całkowicie ostygło.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.
- Zewnętrzna powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy.

UWAGA: Gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia. Należy uważać, aby nie polać elementu grzejnego wodą.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

KROK 1: Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć gofrownicę od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
KROK 2: Obudowę gofrownicy należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.
KROK 3: usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem lub miękką gąbką.
Do czyszczenia gofrownicy nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

UWAGA: gofrownicę należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: należy upewnić się, że gofrownica jest wyłączona i odłączona od źródła zasilania.
KROK 2: obudowę gofrownicy należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.
Nie wolno zanurzać gofrownicy w wodzie ani innym płynie.

UWAGA: przy pierwszym użyciu gofrownicy może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół gofrownicy.

Używanie gofrownicy

Przed każdym użyciem na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy nanieść cienką warstwę oleju spożywczego, delikatnie wcierając ją ręcznikiem papierowym. Taki zabieg pomoże przedłużyć żywotność powłoki i zapobiegnie przylepianiu się gofrów.
KROK 1: przygotuj ciasto na gofry.
KROK 2: Podłącz gofrownicę do źródła zasilania i włącz ją. Czerwony wskaźnik zasilania zapali się, sygnalizując włączenie urządzenia i rozpoczęcie nagrzewania.
KROK 3: rozgrzewaj gofrownicę przez ok. 4 minuty. Zielony wskaźnik gotowości podświetli się w momencie osiągnięcia wymaganej temperatury.
KROK 4: ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
KROK 5: wlej część przygotowanego ciasta na środek każdego zagłębienia dolnej płyty grzejnej i ostrożnie zamknij pokrywę. Aby uniknąć rozlania, nalej niewielką ilość ciasta na środek zagłębienia i przed dodaniem większej ilości poczekaj, aż ciasto równomiernie się rozprowadzi.
KROK 6: piecz ciasto przez ok. 5–10 minut lub do uzyskania złocistobrązowego koloru. Sprawdzaj co jakiś czas poziom zarumienienia, delikatnie uchylając pokrywę. W razie potrzebny gofry można piec odrobinę dłużej, aż do uzyskania pożądanego poziomu zarumienienia.
KROK 7: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę używając rękawic kuchennych i wyjmij gofry, korzystając z drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki.
Przygotowując wiele porcji gofrów, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę – to pozwoli utrzymać temperaturę.
KROK 8: wyłącz gofrownicę i odłącz ją od źródła zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż ostygnie.

UWAGA: nie należy przepełniać zagłębień, ponieważ ciasto zwiększa objętość podczas pieczenia. Zaleca się napełnienie każdego otworu do poziomu dwóch trzecich ich pojemności. Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Podczas pieczenia zielony wskaźnik gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury.

UWAGA: podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza gofrownicy będzie wydobywać się para.

OSTRZEŻENIE: podczas pracy gofrownica i płyty grzejne nagrzewają się do wysokich temperatur. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze korzystać z rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

Wskazówki i porady

1. Unikaj rozlania, dodając składniki na środek każdego zagłębienia.
2. W przypadku korzystania z ciasta należy najpierw na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu powoli wlać jego niewielką ilość, którą należy zwiększyć dopiero po równomiernym rozprowadzeniu ciasta, co pozwoli uniknąć przepełnienia.
3. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegnie powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.
4. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania gofrownicy, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury.
5. Gdy z gofrownicy przestanie wydobywać się para, oznacza to, że gofry są gotowe.
6. Przed pieczeniem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy zawsze nasmarować olejem spożywczym lub masłem. Zapewni to nie tylko ochronę powłoki zapobiegającej przywieraniu, ale także ułatwi wyjęcie upieczonych gofrów z urządzenia.
7. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.
8. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z gofrownicy, należy przygotować składniki i mieszankę z wyprzedzeniem.

Przechowywanie

Przed odłożeniem gofrownicy w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.
Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół gofrownicy. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: PT2249
Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Wyjście: 900 W

Słodkie gofry

Gofry z ciasteczkami

Składniki
1 duże jajko
225 g mąki samorosnącej
200 g wiórków czekoladowych
125 g miękkiego masła
125 g drobnego cukru
100 g jasnego brązowego cukru
2 łyżki stołowe wody
1 łyżka jogurtu greckiego
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
½ łyżeczki soli

Przygotowanie
W dużej misce utrzyj masło, drobny cukier i jasny brązowy cukier.
Dodaj jajko, ekstrakt waniliowy, wodę i jogurt grecki, aby przygotować masę ciasteczkową.
Wmieszaj mąkę, sól i wiórki czekoladowe.
Rozwałkuj masę w gruby, długi wałek i pokrój na plasterki.
Lekko natłuść płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Rozgrzej gofrownicę.
Umieść masę na płytach grzejnych pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Ostrożnie zamknij pokrywę i opiekaj przez około 5 minut, aż masa się upiecze i zmieni kolor na złocistobrązowy.

Porada: podawaj na ciepło z lodami.

Gofry truskawkowe

Składniki
4 ubitych białek
4 rozmącone żółtka jaj
375 g mąki pszennej
230 g puree z truskawek
480 ml pełnego mleka
4 łyżki oliwy z oliwek
3 łyżki białego cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka soli

Przygotowanie
W dużej misce wymieszaj mąkę, ubite białka, cukier, proszek do pieczenia i sól.
Wmieszaj ubite żółtka.
Dodaj mleko oraz masło i mieszaj, aż w cieście pojawią się grudki.
Dodaj purée z truskawek.
Lekko natłuść płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Rozgrzej gofrownicę.
Wlej ciasto na gofry na środek każdej płyty

grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, wypełniając ją do około ¾ pojemności.
Zamknij pokrywkę i piecz przez około 5 minut, do uzyskania złotobrązowego koloru.

Porada: Podawaj ze świeżymi truskawkami i bitą śmietaną.

Wytrawne gofry

Ziemniaczane gofry

Składniki
2 duże ziemniaki Russet, obrane i rozdrobnione
100 g startego sera
2 łyżki szczypiorku, pociętego
½ łyżeczki soli
¼ łyżeczki pieprzu

Przygotowanie
Lekko natłuść płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Rozgrzej gofrownicę.
Używając 2-3 warstw ręcznika papierowego, mocno wyciśnij nadmiar płynu z ziemniaków.
W dużej misce wymieszaj ziemniaki, ser, szczypiorek, sól i pieprz.
Na każdą płytę grzejną pokrytą powłoką zapobiegającą przywieraniu wyłóż ok. 1,5-centymetrową warstwę mieszanki.
Zamknij pokrywkę i piecz przez około 15 minut, aż gofry staną się chrupiące i brązowe.

Porada: Podaj je z jajkami w koszulce i gotowanymi kiełbaskami.

Quesadilla gofrowa

Składniki
4 średnie tortille
1 zielona papryka poblano, cienko pokrojona w plasterki
1 papryka jalapeño, z pestkami i pokrojona w kostkę
150 g tartego sera
1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
2 łyżeczki mieszanki przypraw do tacos

Przygotowanie
Rozgrzej gofrownicę.
Podgrzej oliwę z oliwek na patelni.
Dodaj papryki poblano oraz jalapeño i smaż przez ok. 2 minuty, aż zmiękną.
Umieść tortillę na każdej płycie grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. W razie potrzeby przytnij tortille do odpowiedniego rozmiaru.
Na tortillę wyłóż niewielką ilość startego sera, mieszankę papryk i posyp mieszanką przypraw do taco. Na wierzchu posyp garścią startego sera, a następnie na górze umieść drugą tortillę.
Ostrożnie zamknij pokrywę i opiekaj przez około 15 minut, aż ser się roztopi, a tortilla lekko się przyrumieni.

Porada: Podawaj z kwaśną śmietaną, salsą i guacamole.

Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. **Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją.** Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

Wyprodukowano przez:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

CD110216/MD081123/V5