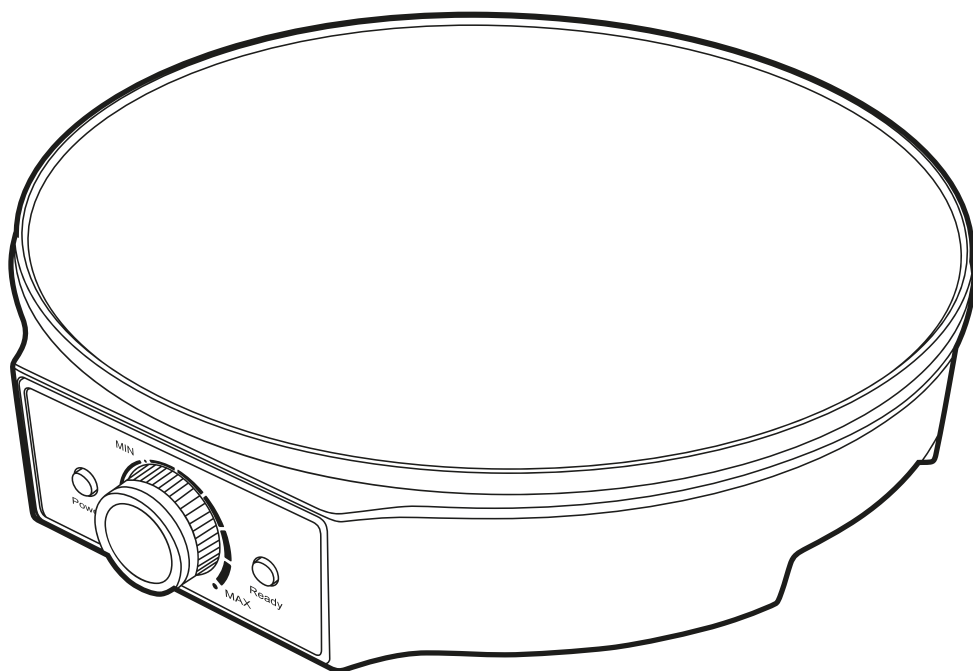
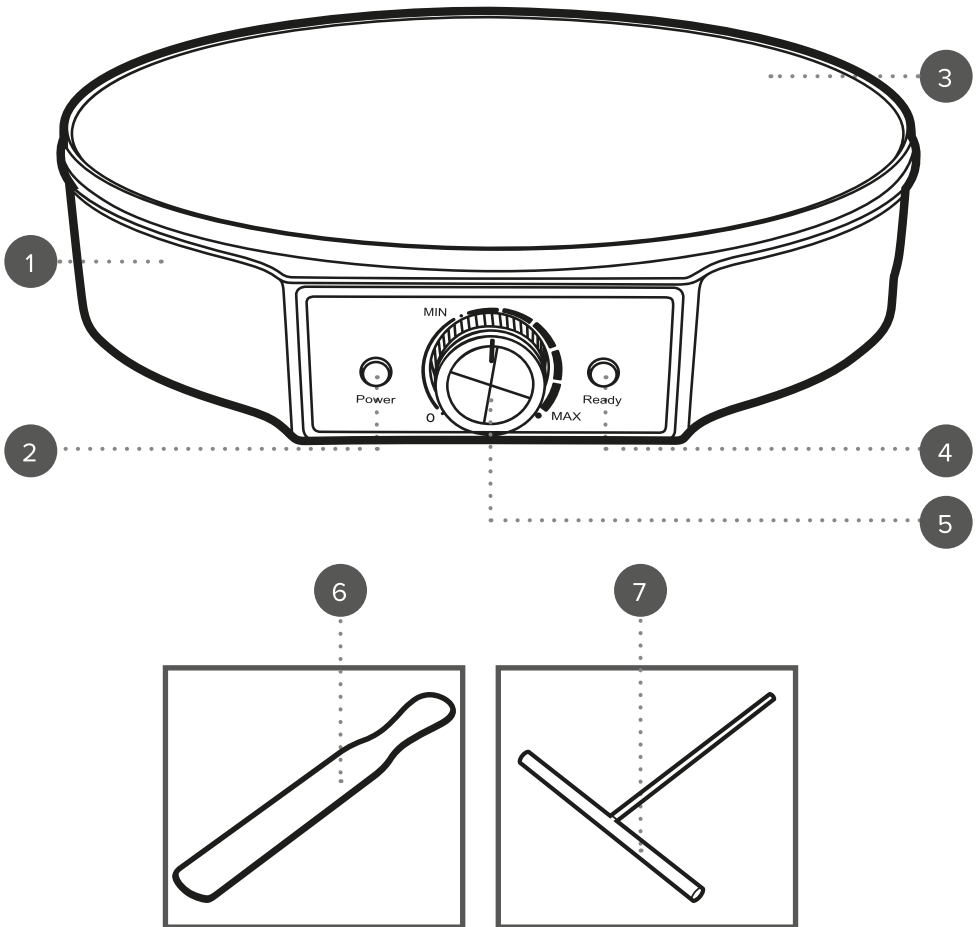


Instrukcja obsługi

Naleśnikarka



Opis części



1. Jednostka główna naleśnikarki
2. Kontrolka zasilania
3. Płyta grzejna pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu

4. Kontrolka gotowości
5. Pokrętko wyboru temperatury
6. Drewniana łopatką
7. Szpatułka do rozprowadzania ciasta

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 inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały 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 zanurzać 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 przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

- Po użyciu element grzejny zatrzymuje ciepło. Nigdy nie nalewaj wody do elementu grzejnego.
- 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.
- 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.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć naleśnikarkę od źródła zasilania i upewnić się, że urządzenie ostygło.

KROK 1: obudowę naleśnikarki należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

KROK 2: umyj akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie dokładnie opłucz i osusz.

Do czyszczenia naleśnikarki nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: naleśnikarkę należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem naleśnikarki do zasilania sieciowego należy wytrzeć ją miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.



UWAGA: przy pierwszym użyciu urządzenia może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół naleśnikarki.

Robienie naleśników

Należy upewnić się, że naleśnikarka jest czysta, sucha, wyłączona i odłączona od zasilania.

KROK 1: umieść naleśnikarkę na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę na wysokości zapewniającej użytkownikowi wygodę obsługi.

KROK 2: podłącz urządzenie do źródła zasilania i włącz je.

KROK 3: włącz naleśnikarkę i wybierz żadaną temperaturę za pomocą pokrętła wyboru temperatury. Zapali się kontrolka zasilania.

KROK 4: rozgrzewaj urządzenie przez ok. 3 minuty przy maks. temperaturze. Po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka zgaśnie.

KROK 5: wlej około 100 ml ciasta na naleśniki na środek płyty grzejnej z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Użycie zbyt dużej ilości ciasta może utrudnić proces smażenia.

KROK 6: za pomocą szpatułki do rozprowadzania ciasta rozsmaruj ciasto ruchem okrężnym, aż zostanie równomiernie rozłożone na płycie grzejnej.

KROK 7: smaż naleśnik przez ok. 2 minuty lub do momentu, gdy spód lekko się przyrumieni.

KROK 8: gdy naleśnik zacznie puchnąć, podważ jego brzegi łopatką, odwróć go i poczekaj, aż skończy się smażyć.

KROK 9: po zakończeniu smażenia wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika i odłącz je od źródła zasilania.

KROK 10: ostrożnie zsuń naleśnik z urządzenia na talerz.



UWAGA: w trakcie korzystania z urządzenia kontrolka będzie włączać się i gasnąć, sygnalizując, że urządzenie utrzymuje temperaturę. Jeśli naleśniki zaczną się przyklejać, należy wetrzeć w płytę niewielką ilość oleju za pomocą papierowego ręcznika.

Przechowywanie

Przed odłożeniem naleśnikarki w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół naleśnikarki. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK6223 / PT6223

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 1000 W

PRZEPISY



Naleśniki bez dodatków

Do przygotowania 4 naleśników

Składniki

110 g mąki pszennej
200 ml mleka
75 ml wody
2 jajka
2 łyżki roztopionego masła
Szczypta soli

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj mąkę i jajka. Stopniowo dodawaj mleko i wodę, mieszając w celu połączenia składników. Dodaj sól i masło; ubijaj aż do uzyskania gładkiej masy. Rozgrzej naleśniczkę, obracając pokrętko wyboru temperatury do ustawienia maks. Gdy kontrolka wyłączy się, wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 100 ml na każdy naleśnik. Rozprowadź naleśnik drewnianą łopatką, aby równomiernie pokryć powierzchnię ciastem. Smaż naleśnik przez około 2 minuty, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łopatką i smaż z drugiej strony przez kolejne 2 minuty. Podawaj na gorąco z dowolnie wybranym nadzieniem. Dodaj wiórki czekoladowe, aby urozmaicić naleśniki.

Proponowane polewy

Truskawki i śmietana
Jagody
Krem czekoladowy

Naleśniki tęcze

Do przygotowania 4 naleśników

Składniki

4 jajka
220 g mąki pszennej
400 ml mleka
150 ml wody
4 łyżki topionego masła
Wybrany barwnik spożywczy
Szczypta soli

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj mąkę i jajka. Stopniowo dodawaj mleko i wodę, mieszając w celu połączenia składników. Dodaj sól i masło; ubijaj aż do uzyskania gładkiej masy. Podziel mieszankę na cztery równe części. Do każdej z nich dodaj kroplę barwnika spożywczego i dokładnie wymieszaj. Rozgrzej naleśniczkę, obracając pokrętko wyboru temperatury do ustawienia maks. Gdy kontrolka wyłączy się, wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 100 ml na każdy naleśnik.

Rozprowadź naleśnik drewnianą łożatką, aby równomiernie pokryć powierzchnię ciastem. Smaż naleśnik przez około 2 minuty, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łożatką i smaź z drugiej strony przez kolejne 2 minuty. Podawaj na gorąco z dowolnie wybranym nadzieniem.

Naleśniki czekoladowo-bananowe

Do przygotowania 4 naleśników

Składniki

2 banany, jeden rozgnieciony i jeden pokrojony w plasterki
2 jajka
110 g mąki pszennej
200 ml mleka
75 ml wody
2 łyżki roztopionego masła
1 łyżka roztopionej czekolady
Szczypta soli

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj mąkę i jajka. Stopniowo dodawaj mleko, wodę i rozgniecionego banana, mieszając w celu połączenia składników. Dodaj sól i masło; ubijaj aż do uzyskania gładkiej masy. Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętko wyboru temperatury do ustawienia maks. Gdy kontrolka wyłączy się, wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 100 ml na każdy naleśnik. Rozprowadź je drewnianą łożatką, aby równomiernie pokryć płytę naleśnikarki. Smaż przez ok. 2 minuty, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łożatką i smaź z drugiej strony przez kolejne 2 minuty. Powtarzaj tę czynność do zużycia całego ciasta, w razie konieczności dodając na płytę więcej masła lub oleju.

Złóż naleśniki na ćwiartki. Skrop roztopioną czekoladą, a na wierzch połóż plasterki banana.

Naleśniki cytrynowe

Do przygotowania 4 naleśników

Składniki

2 jajka, rozdzielone żółtka od białek
1 cytryna, starta skórka
75 g jogurtu
75 g mąki pszennej
3 łyżki cukru
2 łyżki soku z cytryny
2 łyżki roztopionego masła
¼ łyżeczki sody oczyszczonej
¼ łyżeczki soli
Cukier puder do posypania

Przygotowanie

W dużej misce utrzyj żółtka ze skórką z cytryny, sokiem z cytryny, jogurtem, masłem i cukrem. Dodaj mąkę, sodę oczyszczoną i sól. Ubij na gładką masę. W czystej misce ubij białka jajek do uzyskania miękkiej piany. Połącz ją z ciastem. Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętko wyboru temperatury do ustawienia maks. Gdy kontrolka wyłączy się, wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 100 ml na każdy naleśnik. Równomiernie pokryć płytę naleśnikarki. Smaż przez ok. 2 minuty, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łożatką i smaź z drugiej strony przez kolejne 2 minuty.

Powtarzaj tę czynność do zużycia całego ciasta, w razie konieczności dodając na płytę więcej masła lub oleju.

Podawaj posypane cukrem pudrem.

Naleśniki wegańskie

Do przygotowania 4 naleśników

Składniki

150 g mąki samorosnącej
200 ml mleka roślinnego
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka cukru
Szczypta soli
Olej do smarowania

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól. Stopniowo dodawaj mleko roślinne, mieszając do połączenia składników. Ubijaj aż do uzyskania gładkiej masy. Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętko wyboru temperatury do ustawienia maks. Gdy kontrolka wyłączy się, wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 100 ml na każdy naleśnik. Rozprowadź je drewnianą łożatką, aby równomiernie pokryć płytę naleśnikarki. Smaż przez ok. 2 minuty, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łożatką i smaź z drugiej strony przez kolejne 2 minuty. Podawaj z owocami, syropem lub dowolnymi dodatkami.

CE

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.

CD200224/MD000000/V1