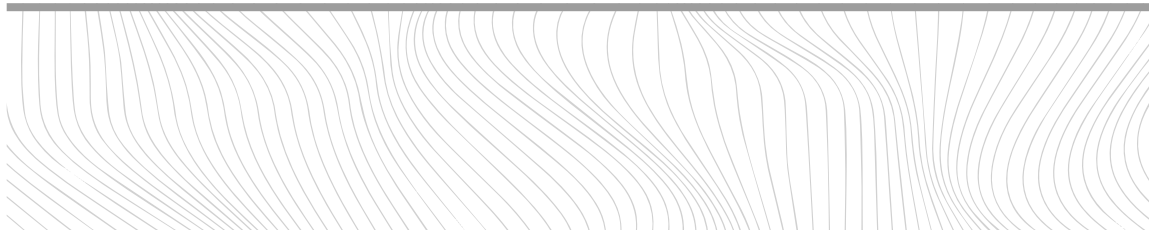
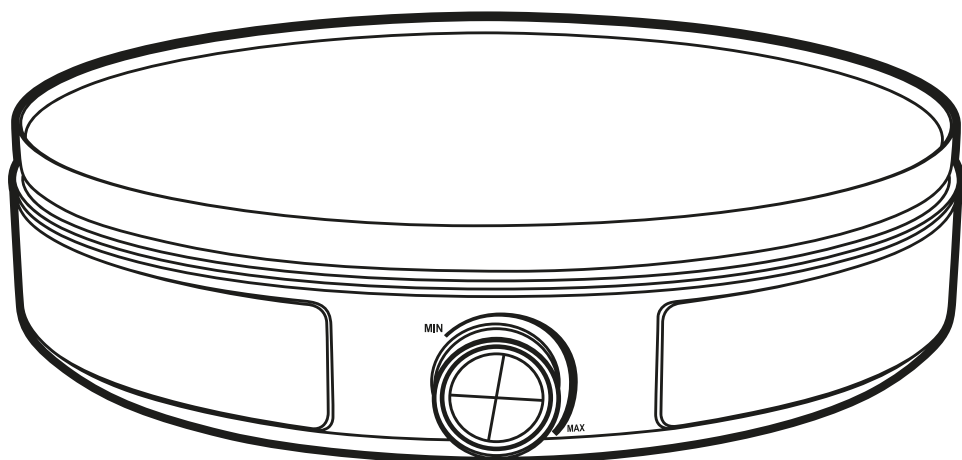
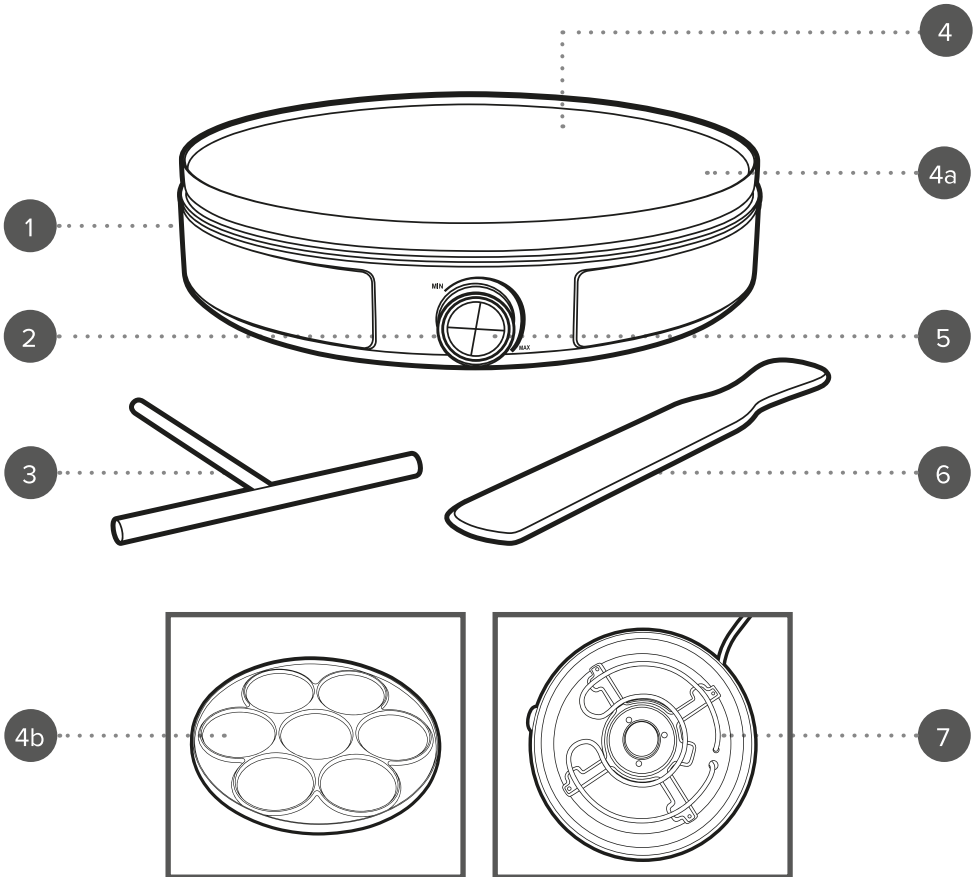


Instrukcja obsługi

Naleśnikarka



Opis części



1. Jednostka główna naleśnikarki

2. Kontrolka

3. Drewniana szpatułka do naleśników

4. Wymienna płyta z powłoką zapobiegającą przywieraniu

4a. Forma do naleśników

4b. Forma na 7 naleśników

5. Pokrętko regulacji temperatury

6. Drewniana łopatką

7. Element grzejny

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 użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- 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 dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.

- 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.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych, zniszczonych ani luźnych akcesoriów.
- Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy odłączyć je od gniazdka i upewnić się, że całkowicie ostygło.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



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 i drewniane akcesoria należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

KROK 2: wyczyścić płytkę z powłoką zapobiegającą przywieraniu ciepłą wodą z

dotatkem mydła, a następnie dokładnie ją wypłucz i osusz.

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



UWAGA: naleśnikarkę i akcesoria należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi Przed pierwszym użyciem

Zanim użyjesz naleśnikarki, należy ją wyczyścić zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Konserwacja”.



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.

Korzystanie z naleśnikarki

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: obróć pokrętkę regulacji temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę pieczenia. Lampka kontrolna zacznie migać. Gdy zostanie osiągnięta żądana temperatura, lampka kontrolna zacznie świecić światłem ciągłym.

Przygotowanie naleśników

Wlej około 125 ml ciasta na naleśniki na środek płyty grzejnej z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Użycie zbyt dużej ilości ciasta może utrudnić proces smażenia.

Używając drewnianej szpatułki do naleśników, rozprowadź ciasto okrężnym ruchem, aż osiągnie równomierną grubość. Smaż naleśnika przez ok. 2 minuty i 20 sekund lub do momentu, gdy spód lekko się przyrumieni.

Przygotowanie amerykańskich naleśników

Wlej około 40 ml ciasta na naleśniki do każdego z 7 wgłębień w formie. Użycie zbyt dużej ilości ciasta może utrudnić proces smażenia.

Smaż przez około 3 minuty i 30 sekund lub do momentu, gdy spód lekko się zarumieni.

KROK 6: gdy naleśniki zaczynają puchnąć, podważ ich krawędzie drewnianą łopatką, obróć je na drugą stronę i smaż przez około 2 minuty i 20 sekund w przypadku cienkich naleśników lub około 2 minuty i 30 sekund w przypadku naleśników amerykańskich.

KROK 7: po zakończeniu smażenia wyłącz naleśnikarkę, ustawiając pokrętkę regulacji temperatury w pozycji „0”, i odłącz ją od źródła zasilania.

KROK 8: ostrożnie zsuń naleśniki z naleśnikarki na talerz.



UWAGA: w trakcie korzystania z urządzenia kontrolka będzie włączać się i gasnąć, sygnalizując, że urządzenie utrzymuje temperaturę. Jeśli naleśniki przywierają, przed smażeniem posmaruj płytę z powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością oleju za pomocą papierowego ręcznika. Przybliżony czas smażenia jest podany dla naleśnikarki rozgrzanej do maksymalnej temperatury w przypadku cienkich naleśników i $\frac{4}{5}$ maksymalnej temperatury w przypadku naleśników amerykańskich.

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: PT6225

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 1500 W

PRZEPISY



Naleśniki bez dodatków

Składniki

120 g mąki pszennej
220 ml mleka
85 ml wody
2 jajka
2 łyżki topionego masła
Szczypta soli

Przygotowanie

Wymieszaj mąkę i jajka w dużej misce. Stopniowo dodawaj mleko i wodę, mieszając w celu połączenia składników. Dodaj sól i masło; ubijaj aż do uzyskania gładkiej masy.

Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętko temperatury do maksymalnej pozycji. Gdy kontrolka zacznie świecić światłem ciągłym, posmaruj płytę grzejną z powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem.

Wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 125 ml na każdy naleśnik. Rozprowadź naleśnik drewnianą łyżką, aby równomiernie pokryć powierzchnię ciastem.

Smaż naleśnik przez około 2 minuty i 20 sekund, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łyżką i smaź z drugiej strony przez kolejne 2 minuty i 20 sekund. Podawaj na ciepło z dowolnymi dodatkami.

Proponowane polewy

Cytryna i cukier
Kompot jagodowy i jogurt
Roztopiona czekolada

Naleśniki cytrynowe

Składniki

75 g mąki pszennej
75 g jogurtu
2 jajka, rozdzielone żółtka od białek
1 cytryna, starta skórka
3 łyżki cukru
2 łyżki soku z cytryny
2 łyżki roztopionego masła plus dodatkowo do smarowania
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. Wymieszaj całość.

W czystej misce ubij białka jajek do uzyskania miękkiej piany. Połącz ją z ciastem.

Użyj większej płyty do naleśników, rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętko temperatury do maksymalnej pozycji. Gdy kontrolka zacznie świecić światłem ciągłym, posmaruj płytę grzejną z powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem.

Wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 125 ml na każdy naleśnik. Rozprowadź naleśnik drewnianą łyżką, aby równomiernie pokryć powierzchnię ciastem.

Smaż naleśnik przez około 2 minuty i 20 sekund, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łopatką i smaż z drugiej strony przez kolejne 2 minuty i 20 sekund. Podawaj po posypaniu cukrem pudrem.

Naleśniki wegańskie

Składniki

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

Przygotowanie

Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier i sól w dużej misce. Stopniowo dodawaj mleko roślinne, mieszając do połączenia składników.

Użyj większej płyty do naleśników. Rozgrzej naleśnikarkę – obróć pokrętkę temperatury do maksymalnej pozycji. Gdy kontrolka zacznie świecić światłem ciągłym, posmaruj płytę grzejną z powłoką zapobiegającą przywieraniu olejem.

Wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 125 ml na każdy naleśnik. Rozprowadź naleśnik drewnianą łopatką, aby równomiernie pokryć powierzchnię ciastem.

Smaż naleśnik przez około 2 minuty i 20 sekund, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łopatką i smaż z drugiej strony przez kolejne 2 minuty i 20 sekund. Podawaj na ciepło z dowolnymi dodatkami.

Amerykańskie naleśniki z maślanką

Składniki

150 ml maślanki
120 g mąki pszennej
1 jajko
2 łyżki roztopionego masła plus dodatkowo do smarowania
1 łyżka cukru
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczka soli

Przygotowanie

Wymieszaj mąkę, sodę oczyszczoną, cukier i sól w dużej misce.

W oddzielnej misce wymieszaj maślankę, jajko i roztopione masło. Stopniowo dodawaj suche składniki i mieszaj aż do ich połączenia.

Użyj płyty na 7 naleśników. Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętkę do pozycji ¼.

Gdy kontrolka zacznie świecić światłem ciągłym, posmaruj nieprzywierającą płytę masłem.

Wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 40 ml na każdy naleśnik.

Smaż naleśniki przez około 3 minuty i 30 sekund, aż się przyrumienią. Podważ je drewnianą łopatką i smaż z drugiej strony przez kolejne 2 minuty i 30 sekund. Podawaj z dowolnymi dodatkami.

Szkockie naleśniki

Składniki

300 ml mleka
200 g mąki pszennej
1 jajko
2 łyżki roztopionego masła plus dodatkowo do smarowania
1 łyżka proszku do pieczenia
1 łyżka cukru
1 łyżeczki cynamonu
Szczypta soli

Przygotowanie

Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier, cynamon i sól w dużej misce.

W oddzielnej misce ubij jajko, mleko i roztopione masło. Stopniowo dodawaj suche składniki i mieszaj aż do ich połączenia.

Użyj płyty na 7 naleśników. Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętkę do pozycji ¼.

Gdy kontrolka zacznie świecić światłem ciągłym, posmaruj nieprzywierającą płytę masłem.

Wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 40 ml na każdy naleśnik.

Smaż naleśniki przez około 3 minuty i 30 sekund, aż się przyrumienią. Podważ je drewnianą łopatką i smaż z drugiej strony przez kolejne 2 minuty i 30 sekund. Podawaj z 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 DO2 X658. **ROI.**

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

CD180324/MD000000/V1