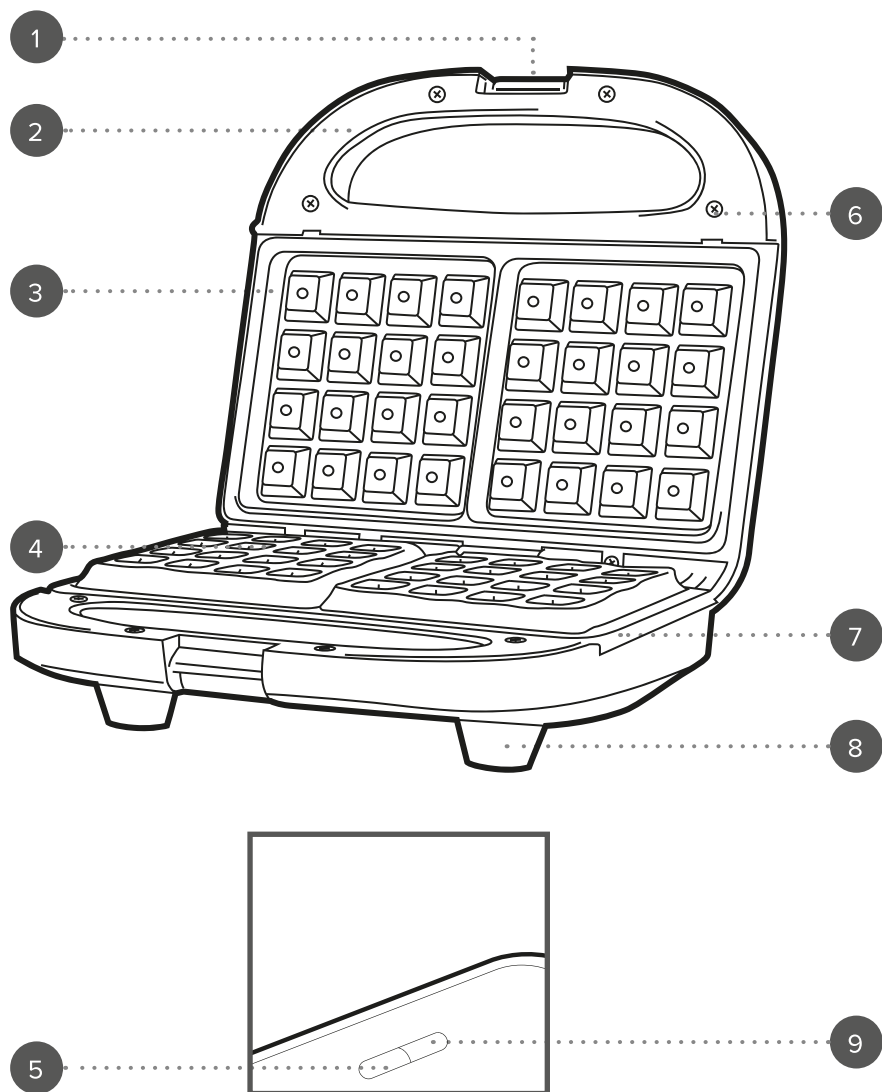


Instrukcja obsługi

Gofrownica na 2 gofry



Opis części



1. Blokada uchwytu
2. Nienagrzewający się uchwyt
3. Obudowa górna
4. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu

5. Czerwony wskaźnik zasilania
6. Jednostka główna gofrownicy
7. Dolna obudowa
8. Nóżki antypoślizgowe
9. Zielony wskaźnik gotowości

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.
- Włóżone 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 ściennie 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 odłączyć 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 dotykaj gorącej części ani elementów grzejnych urządzenia. Uważaj, aby nie wylać wody na element grzejny.

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. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki. Do czyszczenia gofrownicy nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: Gofrownicę należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi Przed pierwszym użyciem

KROK 1: Sprawdź, czy gofrownica jest wyłączona i odłączona od źródła zasilania.

KROK 2: Obudowę gofrownicy należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.



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. 2 minuty. Zielona lampka kontrolna zaświeci się po włączeniu urządzenia, a po osiągnięciu żądanej temperatury zgaśnie.

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 rozprzecz.

KROK 6: piecz ciasto przez ok. 5–10 minut lub do uzyskania złocistobrazowego koloru. Sprawdzaj co jakiś czas poziom zarumienienia, delikatnie uchylając pokrywę. W razie potrzeby 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 łopatką. 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 przepelniać zagłębień, ponieważ ciasto zwiększa objętość podczas pieczenia. Zaleca się naplenienie 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 pojemności. Unikaj rozlania, dodając składniki na środek każdego zagłębienia.

2 pojemności. 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 rozprzeczaniu ciasta, co pozwoli uniknąć przepelnienia.

3 pojemności. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegnie powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.

4 pojemności. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania gofrownicy, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury i uniemożliwi uformowanie się bąbelków.

5 pojemności. Gdy z gofrownicy przestanie wydobywać się para, oznacza to, że gofry są gotowe.

6 pojemności. Przed pieczeniem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy zawsze nasmarować olejem spożywczym lub masłem. Zapewni to nie tylko ochronę powłoki, ale także ułatwi wyjęcie upieczonych gofrów z urządzenia.

7 pojemności. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.

8 pojemności. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z gofrownicy, należy z wyprzedzeniem przygotować składniki i mieszanki.

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 owinać go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK5852

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 750 W

RECEPTEN



Hartige wafels Hash Browns

Ingrediënten

100 g geraspte kaas
2 grote Russet-aardappelen, geschild en geraspt
2 eetlepels geknipte bieslook
½ theelepel zout
¼ theelepel peper

Bereiding

Vet de bakplaten met antiaanbaklaag dunnetjes in.
Verwarm het wafelijzer voor.
Druk met 2 tot 3 vellen keukenpapier stevig op de aardappelen om het overtollige vocht te verwijderen.
Meng de aardappelen, kaas, bieslook, zout en peper in een grote kom.
Leg een laag aardappelmengsel van ongeveer 1,5 cm op elk van de bakplaten met antiaanbaklaag.
Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 15 minuten, tot de wafels goudbruin zijn.



Tip: Serveer met gepocheerde eieren en gebakken worstjes.

Quesadilla's

Ingrediënten

150 g geraspte kaas
4 middelgrote tortilla's
1 groene poblanopeper, in dunne plakjes gesneden
1 jalapeño, zonder pitten en in blokjes gesneden
1 eetlepel olijfolie
2 theelepels tacokruidenmengsel

Bereiding

Verwarm het wafelijzer voor.
Verhit de olijfolie in een koekenpan.
Doe de Poblanopeper en de jalapeño in de pan en bak ongeveer 2 minuten totdat ze zacht zijn.
Plaats een tortilla in elke bakplaat met antiaanbaklaag. Snijd ze indien nodig op maat.
Voeg een kleine hoeveelheid geraspte kaas, het pepermengsel en een mespuntje tacokruiden toe aan de tortilla. Leg er tot slot een handvol geraspte kaas op, gevolgd door de tweede tortilla.
Sluit het deksel voorzichtig en bak de tortilla's ongeveer 15 minuten, tot de kaas pruttelt en gesmolten is en de tortilla lichtbruin is.



Tip: Serveer met zure room, salsa en guacamole.

Zoete wafels Wafels van koekjesdeeg

Ingrediënten

225 g zelfrijzend bakmeel
200 g chocoladestukjes
125 g boter, zacht
125 g basterdsuiker
100 g lichtbruine zachte suiker
1 groot ei
2 eetlepels water
1 eetlepel Griekse yoghurt
1 theelepel vanille-extract
½ theelepel zout

Bereiding

Meng de boter, basterdsuiker en lichtbruine suiker in een grote kom.
Roer het ei, het vanille-extract, het water en de Griekse yoghurt erdoor om het koekjesdeeg te maken.
Meng het zelfrijzend bakmeel, het zout en de chocoladestukjes erdoor.
Rol het koekjesdeeg uit tot een dikke, lange deegworst en snijd het in plakjes.
Vet de bakplaten met antiaanbaklaag dunnetjes in.
Verwarm het wafelijzer voor.
Plaats het koekjesdeeg op de bakplaten met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel voorzichtig en bak ongeveer 5 minuten, tot de wafels goudbruin en gaar zijn.



Tip: Serveer warm met roomijs.

Aardbeienwafels

Ingrediënten

375 g bloem
230 g gepureerde aardbeien
480 ml volle melk
Geklopt eiwit van 4 eieren
4 geklopte eierdooiers
4 eetlepels olijfolie
3 eetlepels kristalsuiker
2 theelepels bakpoeder
1 theelepel zout

Bereiding

Meng de bloem, het geklopte eiwit, de witte suiker, het bakpoeder en het zout in een grote kom.

Roer de geklopte eierdooiers erdoor.

Voeg de melk en de boter toe en roer tot het wafelbeslag dik wordt.

Meng de gepureerde aardbeien door het mengsel.

Vet de bakplaten met antiaanbaklaag dunnetjes in.

Verwarm het wafelijzer voor.

Schenk het wafelbeslag in het midden van elke bakplaat met antiaanbaklaag tot ze ongeveer voor $\frac{3}{4}$ gevuld zijn.

Sluit het deksel en bak ongeveer 5 minuten of tot de wafels goudbruin zijn.



Tip: Serveer met verse aardbeien en dikke room.



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.

CD090823/MD011223/V2