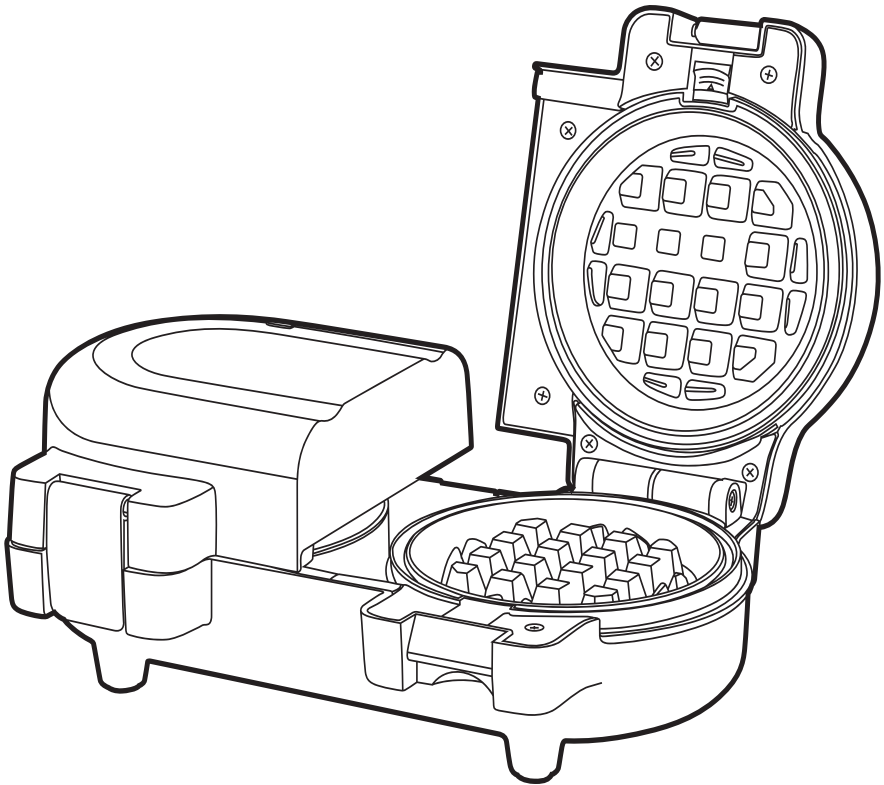
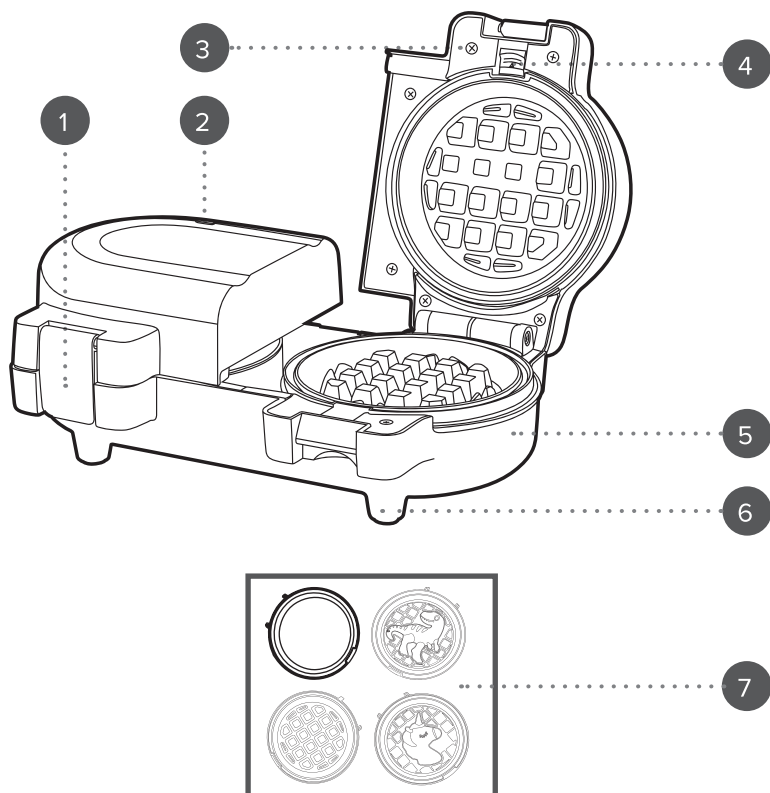


Használati útmutató

Dupla gofrisütő



Alkatrészek leírása



- 1. Zárak
- 2. Jelzőfények
- 3. Fogantyúk
- 4. Lapkioldó gombok

- 5. A gofrisütő főegysége
- 6. Csúszásgátló talpak
- 7. Cserélhető sütőlapok

Őrizze meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.
- Mielőtt a készüléket áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózat feszültségével.
- 8 éven aluli gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő ismeretekkel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett vagy akkor használhatják, ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is.
- Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermek csak abban az esetben végezheti, ha elmúlt 8 éves, és felügyelet alatt áll.
- Ez a készülék nem játék.
- Ha a tápkábel, a csatlakozó vagy a készülék bármely része meghibásodott, leesett vagy megsérült, a sérülések elkerülése érdekében azonnal függessze fel a készülék használatát.
- A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket, a javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. A nem megfelelő javítás a felhasználó sérülését okozhatja.
- Tartsa a készüléket és a hozzá tartozó tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.
- A bekapcsolt vagy még forró készüléket tartsa gyermekektől távol.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa távol hőtől és éles szélektől, amelyek károsíthatják azt.
- A tápkábelt tartsa távol a készülék bármely olyan részétől, amely használat közben felforrósodhat.
- Tartsa távol a készüléket más hő kibocsátó berendezésektől.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel rálógjon a munkalapra, forró felületekkel érintkezzen, vagy összegabalyodjon.
- Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Ne használja a készüléket nedves kézzel, vagy ha bármelyik csatlakozó nedves.
- Ha a készülék leesik, vagy véletlenül vízbe kerül, azonnal húzza ki a fali csatlakozóból. Ne nyúljon bele a vízbe.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, miközben az áramforráshoz van csatlakoztatva.
- Soha ne a kábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból; kapcsolja ki a készüléket, és kézzel húzza ki a csatlakozódugót.
- Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
- A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen használja.
- A mellékelt tartozékokon kívül ne használjon semmilyen más tartozékot.
- A készüléket ne használja a szabadban.

- Ne tárolja a készüléket közvetlen napfényben vagy magas páratartalmú helyen.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- Használat után, illetve tisztítás, felhasználói karbantartás vagy tárolás előtt mindig engedje teljesen lehűlni a készüléket és húzza ki az aljzatból.
- A készüléket mindig stabil, hőálló felületen használja, a felhasználó számára kényelmes magasságban.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távvezérlőrendszerrel működtetni.
- A készülékhez nem ajánlott hosszabbító kábelt használni.
- Ez a készülék kizárólag háztartási célú használatra szolgál. Kereskedelmi célra nem használható.



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület – ne érintse meg a készülék forró részeit vagy fűtőelemeit.



VIGYÁZAT: Tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.

Mit tegyen és mit ne tegyen

TEGYE:

Tartozékok cseréje vagy felszerelése előtt kapcsolja ki a készüléket, és csatlakoztassa le az áramforrásról.

NE TEGYE:

Ne használja a tartozékokat, ha azok lazák, sérültek vagy töröttek.

Ápolás és karbantartás

1. LÉPÉS: Tisztítás vagy karbantartás előtt mindig kapcsolja ki és húzza ki a gofrisütőt a hálózati aljzatból, és ellenőrizze, hogy teljesen kihűlt-e.

2. LÉPÉS: A gofrisütő házát puha, nedves ruhával tisztítsa meg, majd alaposan szárítsa meg.

3. LÉPÉS: Tisztítsa meg az összes tartozékot meleg, szappanos vízben, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg azokat.

4. LÉPÉS: A tapadásmentes bevonattal ellátott felületre ráégett ételt távolítsa el kevés meleg mosószeres vízzel, majd törölje tisztára papír törülközővel.

A gofrisütő tisztításához ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztító- vagy súrolószert, mert ezzel károsíthatja a készülék felületét.



MEGJEGYZÉS: A gofrisütőt minden használat után meg kell tisztítani.

Használati útmutató Az első használat előtt

Mielőtt a gofrisütőt a hálózati aljzathoz csatlakoztatja, tisztítsa meg az „Ápolás és karbantartás” című részben leírtak szerint.



MEGJEGYZÉS: A gofrisütő első használatakor enyhe füst vagy szag keletkezhet. Ez normális jelenség, és rövid időn belül elmúlik. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről a gofrisütő körül.

A sütőlapok behelyezése és cseréje

- 1. LÉPÉS:** Nyissa ki a gofrisütőt a fedél felemelésével.
- 2. LÉPÉS:** Válassza ki a kívánt sütőlapokat, és ellenőrizze, hogy egyezik-e a két lap.
- 3. LÉPÉS:** Helyezze az alsó sütőlapot a gofrisütő belsejébe úgy, hogy illeszkedjen a fűtőelemhez. Finoman nyomja le, amíg a helyére kattan. Ismételje meg a műveletet a felső sütőlapoknál is.



MEGJEGYZÉS: A tapadásmentes lapok csak egyféleképpen illeszthetők a gofrisütőbe.

A gofrisütő használata

- 1. LÉPÉS:** A sütőlapokat minden használat előtt kenje be vékonyan sütőolajjal, majd óvatosan dörzsölje bele papír törülközővel. Ez segít meghosszabbítani a tapadásmentes bevonat élettartamát, és megakadályozza, hogy az ételek odaragadjanak.
- 2. LÉPÉS:** Készítse elő a hozzávalókat a sütéshez.
- 3. LÉPÉS:** Helyezze be a kívánt sütőlapokat „A sütőlapok behelyezése és cseréje” című részben található utasítások szerint.
- 4. LÉPÉS:** Csatlakoztassa a hálózati aljzathoz és kapcsolja be a gofrisütőt, majd melegítse elő kb. 2 percre. A tápellátást jelző piros lámpa bekapcsol, jelezve, hogy a gofrisütő melegszik. A jelzőfény kikapcsol, amint a gofrisütő elérte a kívánt hőmérsékletet, és készen áll a használatra.
- 5. LÉPÉS:** Hőálló sütőkesztyű használatával óvatosan nyissa fel a fedelet. Az előkészített hozzávalókat helyezze az alsó sütőlapra, majd óvatosan csukja le a fedelet.
- 6. LÉPÉS:** Süssze az ételt a szükséges ideig, időnként nyissa fel a fedelet és ellenőrizze a sütési folyamatot.
- 7. LÉPÉS:** A sütés befejeztével hőálló fogókesztyű használatával óvatosan nyissa fel a fedelet, és távolítsa el a kész desszerteket hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével.
- 8. LÉPÉS:** Kapcsolja ki a gofrisütőt és húzza ki a hálózati csatlakozóból.
- 9. LÉPÉS:** Hagyja a fedelet felnyitva, hogy lehűlhessen.



MEGJEGYZÉS: A sütés megkezdése előtt mindig melegítse elő a sütőlapokat. A többi sütőlap felszerelése előtt hagyjon elegendő időt a gofrisütő kihűlésére. Használat közben a készenlélet jelző lámpa időnként be- és kikapcsol, jelezve, hogy a gofrisütő fenntartja a hőmérsékletet. Ne töltsen túl a sütőlapokat; a hozzávalók térfogata megnőhet sütés közben. Ha több adag desszertet készít, a hőmérséklet fenntartása érdekében csukja le a fedelet, miután kivette az egyik adagot. A gofrisütő használat közben mindkét oldalon forró marad.



FIGYELMEZTETÉS: Járjon el körültekintően ételkészítés közben; a gofrisütő gőzt bocsát ki.



VIGYÁZAT: A gofrisütő és a tapadásmentes lapok használat közben nagyon forrók; a sérülések elkerülése érdekében mindig használjon hőálló fogókesztyűt.

A sütőlapok eltávolítása

- 1. LÉPÉS:** Mielőtt eltávolítaná a sütőlapokat, várja meg, amíg a gofrisütő teljesen kihűl.
- 2. LÉPÉS:** Nyomja meg a gofrisütő elején található lapkioldó gombokat; a sütőlapok enyhén kipattannak, így könnyebben kivehetők.

3. LÉPÉS: Két kézzel erősen fogja meg, majd csúsztagassa ki és távolítsa el a sütőlapokat a gofrisütőből.



FIGYELMEZTETÉS: Mindig várja meg, amíg a sütőlapok teljesen kihűlnek, és csak azután kísérelje meg eltávolításukat a gofrisütőből; ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye.

A cserélhető sütőlapok használata

1. LÉPÉS: Amint a gofrisütő előmelegedett, öntse az előkészített tésztát az alsó sütőlapon lévő mélyedések középebe, majd zárja le a fedelet.

2. LÉPÉS: Süsse kb. 8 percig, vagy amíg a gofrik aranybarnára sülnek és puha tapintásúak lesznek. Rendszeresen ellenőrizze a sütési folyamatot a fedél óvatos felnyitásával.

3. LÉPÉS: A sütés befejeztével kapcsolja ki a gofrisütőt és húzza ki a hálózati aljzatból. Hagyja a fedelet felnyitva, hogy lehűlhessen.

4. LÉPÉS: Hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével óvatosan válassza le a desszertek szélét a sütőlap oldaláról, és vegye ki őket.

5. LÉPÉS: Miután kihűltek, távolítsa el a sütőlapokat, és meleg, szappanos vízben mossa el, majd alaposan szárítsa meg azokat.



MEGJEGYZÉS: Ne töltse túl a mélyedéseket, mivel a tészta sütés közben megnő. A mélyedéseket kb. kétharmadig töltse meg.



VIGYÁZAT: Legyen óvatos a gofrisütő használatakor, hogy elkerülje a kiáramló hővel és gőzzel való érintkezést.

Tippek és trükkök

1. Vigyázzon, hogy ne keverje túl a tésztát, mert ez befolyásolhatja a desszertek állagát.
2. A száraz hozzávalók, például a liszt átszitálásával egyenletes, csomómentes végeredményt kaphat.
3. A túltöltés elkerülése érdekében várja meg, amíg a tészta egyenletesen eloszlik.
4. A sütés első néhány percében ne nyissa ki a gofrisütőt, mert az lehetővé teszi a hő távozását.
5. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében használjon fából vagy műanyagból készült hőálló eszközöket.
6. A gofrisütő használata során időt takaríthat meg, ha az alapanyagokat és a keverékeket jó előre előkészíti.

Tárolás

A gofrisütőt tárolja hűvös, száraz helyen, és tárolás előtt győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt, tiszta és száraz.

Soha ne tekerje a kábelt szorosan a gofrisütő köré; a károsodás elkerülése érdekében lazán tekerje fel.

Hibaelhárítás

Hibajelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A tészta nem fog egyenletesen sülni.	A mélyedések alul vagy túl vannak töltve.	A mélyedéseket körülbelül kétharmadig töltsé tésztával. Fordítsa meg a keveréket, hogy mindkét oldala egyenletesen süljön meg.
A sütőlapok nem illeszthetők be a gofrisütőbe.	A sütőlapok nem illeszkednek megfelelően.	Győződjön meg arról, hogy a sütőlapok illeszkednek és a helyükre kattantak. Ellenőrizze, hogy a sütőlapok kellően lehűltek-e, mivel a hő hatására bizonyos anyagok kitágulhatnak.

Műszaki adatok

Termékkód: EK6484

Bemenet: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Kimenet: 1100 W

RECEPTEK



Receptek Klasszikus gofri

Hozzávalók

120 g liszt
1 tojás
235 ml tej
2 evőkanál olvasztott vaj
1 ek. cukor
2 tk. sütőpor
Egy csipet só

Elkészítés

Szítálja a lisztet és a sütőport egy nagy tálba, majd keverje bele a cukrot és a sót.

Egy külön edényben keverje össze a tojást, a tejet és az olvasztott vajat, majd öntse a keveréket a száraz összetevők közepére. Alaposan keverje össze, hogy sima, sűrű tésztát kapjon.

Vékonyan kenje ki a tapadásmentes sütőlapokat zsiradékkal, majd melegítse elő a gofrisütőt.

Óvatosan öntse a tésztát a gofrisütőbe, minden mélyedést a kétharmadig töltsön. Zárja le a gofrisütő fedelét, és süssé aranybarnára a gofrit. Óvatosan vegye ki a gofrit egy hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével, és hagyja kihűlni egy rácson.

Ismételje meg a műveletet a maradék tésztával.



MEGJEGYZÉS: Ha kicsit fel szeretné dobni az ételt, még a sütés előtt adjon ételszínezéket a tésztához.

Gyümölcsös gofri

Hozzávalók

Klasszikus gofri (4 adag)
Szeletelt gyümölcsök (pl. eper, őszibarack, kivi) választéka

Elkészítés

Tegye a gyümölcsöket a gofrira, és kész is a gyümölcsös gofri.

Fagylaltos gofriszendvicsek

Hozzávalók

Klasszikus gofri (8 adag)
4 kanál fagylalt
Egy marék tortadara

Elkészítés

Tegye a fagylaltot két gofri közé, és kész is a

fagylaltos gofriszendvics. Díszítse tortadarával.

Vegán gofrik

Hozzávalók

100 g liszt

100 g teljes kiőrlésű liszt

250 ml mandulatej

4 ek. lágy, sózott, vegán vaj

3 ek. enyhén pirított kristálycukor

2 ek. sütőpor

1 tk. vaníliaszta

Egy csipet só

Elkészítés

Szitálja a sima lisztet, a teljes kiőrlésű lisztet és a sütőport egy nagy tálba, majd keverje bele a cukrot és a sót.

Egy külön edényben keverje össze a mandulatejet, a tojást, a vegán vajat és a vaníliaszta, majd öntse a keveréket a száraz összetevők közepére. Alaposan keverje össze, hogy sima, sűrű tésztát kapjon.

Vékonyan kenje ki a tapadásmentes sütőlapokat zsiradékkal, majd melegítse elő a gofrisütőt.

Óvatosan öntse a tésztát a gofrisütőbe, minden mélyedést a kétharmadig töltsön. Zárja le a gofrisütő fedelét, és süsse aranybarnára a gofrit. Óvatosan vegye ki a gofrit egy hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével, és hagyja kihűlni egy rácson.

Ismételje meg a műveletet a maradék tésztával.

Vegán feltétletek

- Olvasztott vegán csokoládé és eper
- Olvasztott vegán csokoládé és vegán pillecukor
- Mandulavaj és vegán csokoládépasztillák
- Fahéj
- Porcukor és bogyós gyümölcsök
- Mogyoróvaj és lekvár
- Vegán joghurt és bogyós gyümölcsök
- Banán és vegán csokoládépasztillák
- Vegán fagylalt és bogyós gyümölcsök

Sima palacsinta

8 adag palacsinta

Hozzávalók

120 g liszt

1 tojás

240 ml tej

2 ek. olvasztott vaj vagy növényi olaj

1 ek. cukor

2 tk. sütőpor

¼ tk. só

Elkészítés

Szitálja egy nagy tálba a sima lisztet, a cukrot, a sütőport és a sót.

Egy külön edényben keverje össze a tojást, a tejet és az olvasztott vajat, majd öntse a keveréket a száraz összetevők közepére. Alaposan keverje össze, hogy sima, sűrű tésztát kapjon.

Vékonyan kenje ki a tapadásmentes sütőlapokat zsiradékkal, majd melegítse elő a gofrisütőt.

Óvatosan öntse a tésztát a gofrisütőbe, minden mélyedést a kétharmadig töltsön. Zárja le a gofrisütő fedelét, és süsse aranybarnára a gofrit. Óvatosan vegye ki a palacsintákat egy hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével, és hagyja kihűlni egy rácson.

Ismételje meg a műveletet a maradék tésztával.

Tálalja a kívánt feltétekkel.

Ajánlott feltétek

Olvasztott csokoládé

Vegyes bogyós gyümölcsök

Tortadara

Lime és cukor

Tejszínhab

Fagylalt

Juharszirup

Csokoládéba mártott palacsinta

Hozzávalók

4 sima palacsinta

100 g olvasztott csokoládé

Elkészítés

Mártsa a palacsintákat az olvasztott csokoládéba. Pihentesse hűtőben, vagy fogyassza melegen.

Egészséges palacsinta

Ehhez a recepthez turmixgépet is kell használni.

Hozzávalók

4 tojás

2 érett banán

125 ml tej (vagy növényi alapú tej)

60 g hajdinaliszt

25 g bébispenót

1 tk. sütőpor

Elkészítés

Tegye a tojásokat, a banánt, a tejet és a spenótot a turmixgépbe, és keverje simára. Szitálja a hajdinalisztet és a sütőport a turmixgépbe, és keverje simára.

Vékonyan kenje ki a tapadásmentes sütőlapokat zsiradékkal, majd melegítse elő a gofrisütőt.

Óvatosan öntse a tésztát a gofrisütőbe, minden mélyedést a kétharmadáig töltsön. Zárja le a gofrisütő fedelét, és süsse aranybarnára a gofrit. Óvatosan vegye ki a palacsintákat egy hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével, és hagyja kihűlni egy rácson.

Ismételje meg a műveletet a maradék tésztával.

Égészséges feltétjavesztések

Natúr, édesítetlen joghurt

Tiszta juharszirup vagy méz

Vegyes bogyós gyümölcsök

Vegyes magvak

Szivárványos sütik

1 nagy tojás

200 g liszt

135 g kristálycukor

135 g tortadara

100 g barnacukor

65 g sózatlan vaj

1 tk. tiszta vaníliakivonat

1 tk. só

½ tk. sütőpor

¼ tk. szóda bikarbóna

Egy nagy keverőtálban keverje krémesre a vajat és a cukrot.

Egy külön tálban keverje össze a tojást és a vaníliakivonatot. Lassan adja hozzá a tojást, a cukrot és a vaníliakivonatot a vajhoz, majd keverje habosra és világos színűre.

Szítálja a lisztet, a sót, a sütőport és a szóda bikarbónát egy külön tálba, majd adja hozzá a tortadarát. Jól keverje össze.

Adja hozzá a nedves hozzávalókat a száraz hozzávalókhoz. Keverje addig, amíg sűrű állagú tésztát nem kap.

Tegye a tésztát a hűtőbe, és hagyja legalább 4 órán át hűlni.

Vékonyan kenje ki a tapadásmentes sütőlapokat zsiradékkal, majd melegítse elő a gofrisütőt.

Vegyen egy pingponglabda méretű gombócot a tésztából, és kissé lapítsa ki. Helyezze a tésztát az előmelegített gofrisütőbe. Zárja be a gofrisütőt, és süsse kb. 5–10 percig.

Óvatosan vegye ki a süteményeket egy hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével, és hagyja kihűlni egy rácson.

Ismételje meg a műveletet a maradék tésztával.

Csokoládés brownie süti

2 tojás

200 g porcukor

130 g liszt

40 g kakaópor

60 ml növényi olaj

1 tk. só

1 tk. vaníliakivonat

1 tk. sütőpor

Elkészítés

Szítálja a kakaóport és a porcukrot egy nagy keverőtálba. Adja hozzá a növényi olajat, és keverje össze.

Egy külön tálban keverje össze a tojást és a vaníliakivonatot.

Adja hozzá a nedves hozzávalókat a száraz hozzávalókhoz. Keverje addig, amíg sűrű állagú tésztát nem kap.

Szítálja egy külön tálba a sima lisztet, a sütőport és a sót. Keverje össze alaposan és adja a száraz hozzávalókat a nedves hozzávalókhoz. Keverje addig, amíg összefüggő tésztát nem kap.

Tegye a tésztát a hűtőbe, és hagyja legalább 4 órán át hűlni.

Vegyen egy pingponglabda méretű gombócot a tésztából, és kissé lapítsa ki. Helyezze a tésztát az előmelegített gofrisütőbe. Zárja be a gofrisütőt, és süsse kb. 5–10 percig.

Óvatosan vegye ki a süteményeket egy hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével, és hagyja kihűlni egy rácson.

Ismételje meg a műveletet a maradék tésztával.



Hulladékakkumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása



Ha a terméken, az akkumulátoron vagy a csomagoláson ezt a szimbólumot látja, a terméket és annak akkumulátorát tilos a háztartási hulladékba dobni. A felhasználó felelőssége, hogy az akkumulátorokat, valamint az elektromos és elektronikus berendezéseket az újrahasznosításukra alkalmas gyűjtőponton helyezze el. A szelektív hulladékgyűjtéssel és újrahasznosítással megóvhatók a természetes erőforrások, és megakadályozhatók az akkumulátorokban, valamint az elektromos és elektronikus berendezésekben esetlegesen előforduló, az emberi egészségre és a környezetre káros anyagok negatív hatásai, amelyeket a nem megfelelő ártalmatlanítás okoz. Egyes kiskereskedők visszavételi szolgáltatásokat nyújtanak, amelyek lehetővé teszik a felhasználó számára, hogy a megfelelő ártalmatlanítás érdekében visszaadja a tönkrement berendezéseket. **A felhasználó felelőssége, hogy az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása előtt törölje a készülékekről az adatokat.** Az akkumulátorok, valamint az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról további információért vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékkezelővel vagy a kiskereskedővel.

Gyártó:

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

SZÁRMAZÁSI HELY: KÍNA.

CD220724/MD000000/V1