Mini-Me!
Gofrownica

giles & posner®

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Prosimy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją 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.
Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek inna część urządzenia nie działa prawidłowo albo została upuszczona bądź uszkodzona, 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.
Produkt 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 przesuwać 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.
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.
Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.
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.
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.

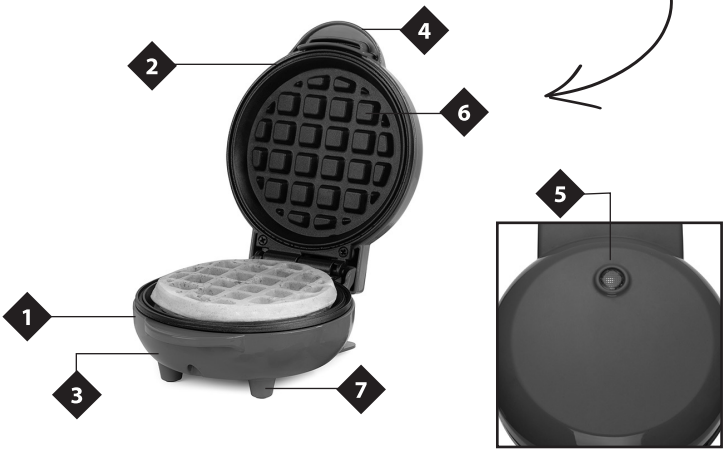
Przestroga: Gorąca powierzchnia – nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.
Należy uważać, aby nie polać elementu grzejnego wodą.

Ostrzeżenie: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć gofrownicę od źródła zasilania i upewnić się, że urządzenie ostygło.
KROK 1: obudowę gofrownicy należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.
KROK 2: 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.
Nie wolno zanurzać gofrownicy w wodzie ani innym płynie.
Do czyszczenia gofrownicy i jej akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.
Uwaga: gofrownicę należy wyczyścić po każdym użyciu.

Opis części



1. Jednostka główna gofrownicy
2. Górna obudowa
3. Dolna obudowa
4. Nienagrzewający się uchwyt
5. Lampka kontrolna
6. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
7. Nóżki antypoślizgowe

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.
KROK 3: akcesoria należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie opłukać i 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.

Korzystanie z minigofrownicy

Przed każdym użyciem na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy nanieść cienką warstwę oleju spożywczego, delikatnie wcierając go 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. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono, sygnalizując włączenie gofrownicy i jej nagrzewanie.

KROK 3: rozgrzewaj gofrownicę przez ok. 2 minuty. Po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka zgaśnie.
KROK 4: ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
KROK 5: wlej część przygotowanego ciasta na środek dolnej płyty grzejnej z powłoką zapobiegającą przywieraniu i ostrożnie zamknij pokrywę. Aby uniknąć rozlania, nalej niewielką ilość ciasta na środek płyty i przed dodaniem większej ilości poczekaj, aż ciasto równomiernie się rozprowadzi.
KROK 6: piecz ciasto przez ok. 6–10 minut lub do uzyskania złocistobrązowego koloru. Sprawdzaj co jakiś czas poziom zarumienienia, delikatnie uchylając pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę. Nie należy otwierać gofrownicy przed upływem 4 minut, ponieważ gofry nie wyrosną. 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 gofrownica ostygnie.

Uwaga: nie należy nalewać zbyt dużej ilości ciasta na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, ponieważ ciasto zwiększy swoją objętość podczas pieczenia. Zaleca się, aby płyta była wypełniona w ⅔.
przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Podczas pieczenia czerwony wskaźnik zasilania/temperatury będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury.
Przestroga: 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 kuchennych.

Wskazówki i porady

1. W przypadku korzystania z ciasta, należy najpierw na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu powoli wlać jego niewielką ilość, którą należy zwiększyć dopiero po jej równomiernym rozprowadzeniu, co pozwoli uniknąć przepełnienia.
2. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegnie powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.
3. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania gofrownicy, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury i uniemożliwi uformowanie się bąbelków.
4. Gdy z gofrownicy przestanie wydobywać się para, oznacza to, że gofry są gotowe.
5. 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.
6. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.
7. Jeśli masz mało czasu, przygotowuj wszystkie składniki z wyprzedzeniem, aby później zająć się tylko pieczeniem.

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: EK4214GVDEEU7
Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Wyjście: 550 W

Przepisy

* Wszystkie ilustracje przepisów wykorzystane w niniejszej instrukcji obsługi mają wyłącznie charakter poglądowy.

Klasyczne gofry

Składniki

120 g mąki pszennej
1 jajko
240 ml mleka
2 łyżki roztopionego masła
1 łyżka cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
¼ łyżeczki soli

Przygotowanie

Do dużej miski przesiej mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól.
W oddzielnej misce ubij jajko, mleko i roztopione masło.
Dodaj mokre składniki do suchych i miksuj je aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
Włóż nieprzywierające płyty grzejne do urządzenia i rozgrzej gofrownicę. Posmaruj płyty masłem lub lekko spryskaj je olejem.
Nałóż mieszankę równomiernie do każdego wgłębienia do ⅔ pojemności, po czym zamknij pokrywkę.
Opiekaj, aż gofry będą złocistobrązowe i miękkie w dotyku.
Ostrożnie zdejmij gofry z urządzenia i umieść je na drucianej podstawce do chłodzenia.
Podawaj z dowolnymi dodatkami.

Maślankowe gofry ze smażonym kurczakiem

Składniki

Maślankowe gofry

120 g mąki pszennej
1 jajko
240 ml maślanki
2 łyżki roztopionego masła
1 łyżka cukru
1 łyżeczki ekstraktu waniliowego
1 łyżeczka proszku do pieczenia
½ łyżeczki sody oczyszczonej
½ łyżeczki soli

Kurczak smażony na maślance

450 g polędwicy z kurczaka
100 g mąki pszennej
500 ml oleju roślinnego
120 ml maślanki
i 3 łyżki maślanki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka soli
½ łyżeczki papryki
½ łyżeczki sproszkowanego czosnku
¼ łyżeczki czarnego pieprzu

Przygotowanie

Kurczak smażony na maślance

Do dużej miski przesiej mąkę, sól, czarny pieprz, czosnek w proszku, paprykę i proszek do pieczenia. Następnie dodaj 3 łyżki maślanki i dobrze wymieszaj, aby przygotować bułkę tartą.
Do oddzielnej miski dodaj resztę maślanki.
Zanurz najpierw polędwicę z kurczaka w maślance, a następnie w bułce tartej, aby pokryć mięso.
Umieść na wyłożonej folią blasze do pieczenia.
Wlej olej roślinny do dużego garnka i podgrzewaj w wysokiej temperaturze do zagotowania na wolnym ogniu.

Użyj żaroodpornych szczypiec, aby ostrożnie umieścić polędwice z kurczaka w oleju, po jednym kawałku na raz. Gotuj do uzyskania złocistobrązowego koloru ze wszystkich stron.
Ostrożnie wyjmij polędwicę z kurczaka z oleju i osusz papierowym ręcznikiem.

Maślankowe gofry

Do dużej miski przesiej mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę i sól.
W oddzielnej misce ubij jajko, maślankę, ekstrakt waniliowy i roztopione masło.
Dodaj mokre składniki do suchych i miksuj je aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
Włóż nieprzywierające płyty grzejne do urządzenia i rozgrzej gofrownicę. Posmaruj płyty masłem lub lekko spryskaj je olejem.
Nałóż mieszankę równomiernie do każdego wgłębienia do ⅔ pojemności, po czym zamknij pokrywkę.
Opiekaj, aż gofry będą złocistobrązowe i miękkie w dotyku.
Ostrożnie zdejmij gofry z urządzenia i umieść je na drucianej podstawce do chłodzenia.
Na wierzch wyłóż usmażonego kurczaka i podawaj.

Gofry czekoladowe

Składniki

95 g mąki pszennej
80 g wiórków czekoladowych
35 g niesłodzonego kakao w proszku
1 duże jajko
120 ml maślanki
2 łyżki cukru
2 łyżki roztopionego masła
½ łyżeczki proszku do pieczenia
¼ łyżeczki sody oczyszczonej

Przygotowanie

Do dużej miski przesiej mąkę, cukier, kakao, proszek do pieczenia i sodę oczyszczoną.
W oddzielnej misce ubij jajko, maślankę i roztopione masło.
Dodaj mokre składniki do suchych, a następnie dodaj wiórki czekoladowe i wymieszaj, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
Włóż nieprzywierające płyty grzejne do urządzenia i rozgrzej gofrownicę. Posmaruj płyty masłem lub lekko spryskaj je olejem.
Nałóż mieszankę równomiernie do każdego wgłębienia do ⅔ pojemności, po czym zamknij pokrywkę.
Opiekaj, aż gofry będą złocistobrązowe i miękkie w dotyku.
Ostrożnie zdejmij gofry z urządzenia i umieść je na drucianej podstawce do chłodzenia.
Podawaj z dowolnymi dodatkami.

giles & posner®

Placki ziemniaczane

Składniki

2 średnie ziemniaki obrane i poszatkowane
1 drobno posiekana cebula
1 jajko
2 łyżki mąki pszennej
½ łyżeczki sproszkowanej cebuli
½ łyżeczki soli
¼ łyżeczki roztłuczonego czarnego pieprzu

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj wszystkie składniki.
Rozdziel mieszaninę na małe porcje i ułóż na płaskich płytach.
Włóż nieprzywierające płyty grzejne do urządzenia i rozgrzej gofrownicę. Posmaruj płyty masłem lub lekko spryskaj je olejem.
Za pomocą żaroodpornej łopatki ostrożnie włóż placki do gofrownicy i zamknij pokrywkę.
Przypiekaj placki pojedynczo, aż staną się złocistobrązowe.
Ostrożnie zdejmij placki z urządzenia i umieść je na drucianej podstawce do chłodzenia.
Podawaj z dowolnymi dodatkami.

Gofry z cynamonem

Składniki

Gofry z cynamonem

120 g mąki pszennej
1 jajko
240 ml mleka
2 łyżki roztopionego masła
1 łyżka cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 ½ łyżeczki cynamonu
1 łyżeczki ekstraktu waniliowego
¼ łyżeczki soli

Polewa

65 g cukru pudru
2–3 łyżki mleka
2 łyżki roztopionego masła
2 łyżki serka śmietankowego
1 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

Polewa

W średniej misce wymieszaj masło i serek śmietankowy aż do połączenia.
Dodaj cukier puder, ekstrakt waniliowy i mleko.

Gofry z cynamonem

Do dużej miski przesiej mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól.
W oddzielnej misce ubij jajko, mleko i roztopione masło.
Dodaj mokre składniki do suchych i miksuj je aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
Wymieszaj cynamon i ekstrakt waniliowy.
Włóż nieprzywierające płyty grzejne do urządzenia i rozgrzej gofrownicę. Posmaruj płyty masłem lub lekko spryskaj je olejem.
Nałóż mieszankę równomiernie do każdego wgłębienia do ⅔ pojemności, po czym zamknij pokrywkę.

Opiekaj, aż gofry będą złocistobrązowe i miękkie w dotyku.
Ostrożnie zdejmij gofry z urządzenia i umieść je na drucianej podstawce do chłodzenia.
Podawaj z polewą.

Deser z piankami

Składniki

Pianki do podania
Bita śmietana do podania

Gofry

120 g mąki pszennej
1 jajko
240 ml mleka
2 łyżki roztopionego masła
1 łyżka cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
¼ łyżeczki soli

Sos krówkowy

340 g cukru
115 g masła
100 g niesłodzonego kakao w proszku
240 ml śmietanki kremówki lub 120 g śmietanki i 120 g mleka
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
¼ łyżeczki soli

Przygotowanie

Sos krówkowy

W rondelku zmieszaj cukier, kakao i śmietankę do uzyskania gładkiej masy.
Doprowadź do wrzenia na średnim ogniu, mieszając od czasu do czasu.
Wmieszaj masło i gotuj przez około 5 minut lub do czasu, gdy sos zgęstnieje.
Zdejmij sos z palnika i dodaj ekstrakt waniliowy i sól.
Przed podaniem odczekaj ok. 5 minut, aż sos nieco ostygnie.

Gofry

Do dużej miski przesiej mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól.
W oddzielnej misce ubij jajko, mleko i roztopione masło.
Dodaj mokre składniki do suchych i miksuj je aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
Włóż nieprzywierające płyty grzejne do urządzenia i rozgrzej gofrownicę. Posmaruj płyty masłem lub lekko spryskaj je olejem.
Nałóż mieszankę równomiernie do każdego wgłębienia do ⅔ pojemności, po czym zamknij pokrywkę.
Opiekaj, aż gofry będą złocistobrązowe i miękkie w dotyku.
Ostrożnie zdejmij gofry z urządzenia i umieść je na drucianej podstawce do chłodzenia.
Skropić sosem krówkowym, posypać piankami i udekorować bitą śmietaną.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. Wielka Brytania.

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta na stronie **www.gilesandposner.com**.

Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje.

Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy).

Gwarancja

Wszystkie produkty zakupione jako nowe są objęte gwarancją producenta. Okres gwarancji różni się w zależności od produktu. W przypadku przedstawienia akceptowalnego dowodu zakupu firma Giles and Posner oferuje standardową gwarancję, którą można zrealizować u sprzedawcy detalicznego w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu. Ma ona zastosowanie tylko wtedy, gdy produkty były używane zgodnie z ich przeznaczeniem i do użytku domowego. Nieprawidłowe użycie lub demontaż produktów spowoduje utratę gwarancji.

W ramach gwarancji podejmujemy się bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części, które zostaną uznane za wadliwe. W przypadku, gdy nie jesteśmy w stanie zapewnić wymiany na dokładnie taki sam produkt, zaoferujemy podobne urządzenie lub zwrot kosztów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych codziennym zużyciem ani materiałów eksploatacyjnych, takich jak wtyczki, bezpieczniki itp.

Należy pamiętać, że powyższe warunki mogą być od czasu do czasu aktualizowane, dlatego zalecamy ich sprawdzanie podczas odwiedzin w naszej witrynie.

Żadne z postanowień niniejszej gwarancji ani instrukcji tego produktu nie wyklucza, nie ogranicza ustawowych praw użytkownika ani w żaden inny sposób na te prawa nie wpływa.

Umieszczony na produkcie przekreślony symbol pojemnika na odpady oznacza, że urządzenie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska, gdy nie będzie ono już dłużej używane lub ulegnie zużyciu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat miejsca utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

Wyprodukowano przez:
UP Global Sourcing UK Ltd,
Victoria Street, Manchester
OL9 0DD. Wielka Brytania.
Wyprodukowano w Chinach.

Zaleca się zachować instrukcje do późniejszego wykorzystania.

Wyprodukowano w Chinach.

CD180620/MD141020V2