Mini-Me!

opiekacz do przekąsek

giles & posner®

INSTRUKCJA OBSŁUGI

giles & posner®

Prosimy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

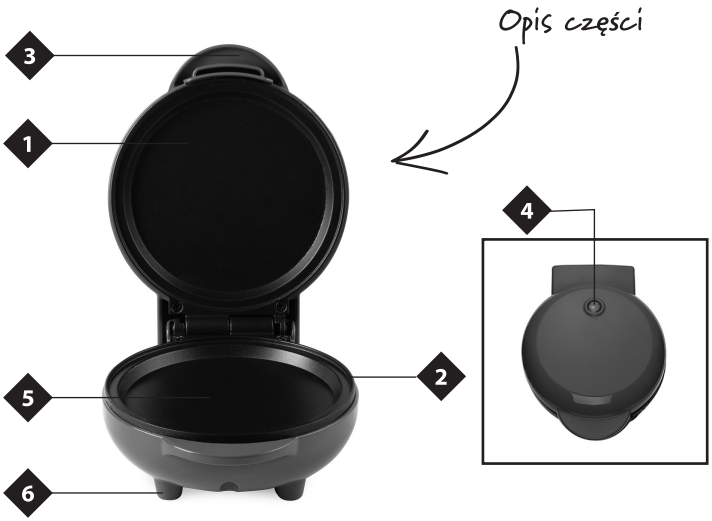
Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 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 urządzenia 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 opiekacz do przekąsek od źródła zasilania i upewnić się, że urządzenie ostygło.
KROK 1: obudowę opiekacza 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 opiekacza w wodzie ani innym płynie.
Do czyszczenia opiekacza do przekąsek i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.
Uwaga: opiekacz do przekąsek należy wyczyścić po każdym użyciu.



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

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: należy upewnić się, że opiekacz jest wyłączony i odłączony od źródła zasilania.
KROK 2: obudowę opiekacza 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 opiekacza do przekąsek może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół opiekacza.

Korzystanie z miniopiekacza do przekąsek

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 ciasta.
KROK 1: przygotuj ciasto.
KROK 2: podłącz opiekacz do źródła zasilania i włącz go. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono, sygnalizując włączenie urządzenia i jego nagrzewanie.
KROK 3: rozgrzewaj opiekacz przez ok. 2 minuty. Po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka zgaśnie.

giles & posner®

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 urządzenia przed upływem 4 minut, ponieważ uniemożliwi to wyrośnięcie ciasta. W razie potrzebny ciasto można piec odrobinę dłużej, aż do uzyskania pożądanego poziomu zarumienienia.
KROK 7: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij przekąski, korzystając z drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki. Przygotowując wiele porcji przekąsek, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę – to pozwoli utrzymać temperaturę.
KROK 8: wyłącz opiekacz i odłącz go 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.
przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Podczas pieczenia czerwony wskaźnik będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury.
Przestroga: podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza opiekacza będzie wydobywać się para.
Ostrzeżenie: podczas pracy opiekacz do przekąsek 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 opiekacza, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury i uniemożliwi uformowanie się bąbelków.
4. Gdy z opiekacza przestanie wydobywać się para, oznacza to, że przekąski 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 potraw 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 opiekacza w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.
Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół opiekacza. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK4215GVDEEU7
Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Wyjście: 550 W

Przepisy

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

Naleśniki

Składniki

120 g mąki pszennej
1 jajko
240 ml mleka
2 łyżki roztopionego masła lub oleju roślinnego
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.
Rozgrzej opiekacz. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem.
Ostrożnie wlej 60 ml ciasta do opiekacza i zamknij pokrywkę.
Piecz przez ok. 5 minut lub do momentu, gdy naleśnik będzie złocistobrązowy i miękki w dotyku.
Ostrożnie zdejmij naleśnik z urządzenia i umieść go na drucianej podstawce do chłodzenia.
Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.
Podawaj z dowolnymi dodatkami.

Naleśniki czekoladowo–bananowe

Składniki

65 g mąki pszennej
1 banan, zgnieciony
1 jajko
60 ml mleka (lub więcej)
2 łyżki stopionego masła
2 łyżki cukru
2 łyżki niesłodzonego kakao
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
1 łyżeczka sody oczyszczonej
¼ łyżeczki soli
syrop czekoladowy, do podania

Przygotowanie

Do dużej miski przesiej mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól.
W oddzielnej misce wymieszaj jajko, banana i roztopione masło.
Dodaj mokre składniki do suchych, a następnie dodaj mleko i miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.
Rozgrzej opiekacz. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem.
Ostrożnie wlej 60 ml ciasta do opiekacza i zamknij pokrywkę.
Piecz przez ok. 5 minut lub do momentu, gdy naleśnik będzie złocistobrązowy i miękki w dotyku.
Ostrożnie zdejmij naleśnik z urządzenia i umieść go na drucianej podstawce do chłodzenia.
Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.
Podawaj polane syropem czekoladowym.

Babeczka śniadaniowa

Składniki

1 angielska babeczka
1 porcja mięsa na burgery
1 jajko
2 plasterki pomidora
1 plasterek sera cheddar
Ketchup lub sos do podania

Przygotowanie

Rozgrzej opiekacz.
Przetnij babeczki na pół, a następnie umieść w opiekaczu i zamknij pokrywkę. Opiekaj przez ok. 2 minuty lub do momentu, gdy babeczka stanie się złocistobrązowa, a następnie wyjmij ją.
Posmaruj płyty masłem lub lekko spryskaj je olejem.
Umieść mięso w opiekaczu i zamknij pokrywkę. Opiekaj przez około 3 minuty lub do momentu całkowitego upieczenia, a następnie wyjmij mięso z urządzenia.
Usmaż jajko na dolnej płycie grzewczej. Podczas smażenia jajka złóż babeczkę.
Podawaj z plasterkami pomidora, serem i ketchupem lub sosem.

Placki ziemniaczane

Składniki

2 średnie ziemniaki obrane i poszatkowane
½ drobno posiekanej cebuli
1 jajko
2 łyżki mąki pszennej
½ łyżeczki sproszkowanej cebuli
½ łyżeczki soli
¼ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
jogurt grecki do podania

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj wszystkie składniki.
Rozdziel mieszaninę na małe porcje i ukształtuj w płaskie placuszki.
Rozgrzej opiekacz. Posmaruj płyty masłem lub lekko spryskaj je olejem.
Za pomocą żaroodpornej łopatki ostrożnie włóż placki do opiekacza i zamknij pokrywkę.
Przypiekaj placki pojedynczo, aż staną się złocistobrązowe i chrupiące.
Ostrożnie zdejmij placki z urządzenia i umieść je na drucianej podstawce do chłodzenia.
Podawaj z jogurtem greckim.

Babeczki z serem

Składniki

1 angielska babeczka
2 plasterki sera cheddar
2 łyżeczki masła

Przygotowanie

Rozgrzej opiekacz.
Przekrój babeczki na pół i lekko posmaruj masłem zewnętrzną stronę przed włożeniem plastrów sera do babeczek.
Umieść w opiekaczu i zamknij pokrywkę.
Opiekaj przez ok. 3 minuty lub do momentu, gdy babeczki staną się złocistobrązowe, a ser się stopi, a następnie wyjmij i podaj.

Ciasteczka z kawałkami czekolady

Składniki

125 g mąki pszennej
100 g cukru
100 g wiórków czekoladowych
37,5 g miękkiego niesolonego masła
1 duże jajko, ubite
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
1 łyżeczka proszku do pieczenia
½ łyżeczki soli
lody waniliowe do podania

Przygotowanie

W dużej misce utrzyj masło z cukrem do uzyskania jasnej, puszystej masy.
Dodaj jajko i ekstrakt waniliowy i ubijaj do dokładnego wymieszania.
Przesiej mąkę, dodaj proszek do pieczenia i sól, a następnie wymieszaj do uzyskania gładkiej masy.
Dodaj wiórki czekoladowe za pomocą drewnianej łyżki lub szpatułki.
Rozgrzej opiekacz. Posmaruj płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu masłem lub lekko spryskaj je olejem.
Włóż małe porcje ciasta do opiekacza i zamknij pokrywkę. Piecz przez ok. 6–10 minut lub do momentu, gdy ciastka będą złocistobrązowe. Dłuższy czas pieczenia sprawi, że ciasteczka będą bardziej chrupiące.
Ostrożnie zdejmij ciasteczka z urządzenia i umieść je na drucianej podstawce do chłodzenia.
Podawaj ciepłe z lodami waniliowymi.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Wielka Brytania. Manchester OL9 0DD.
Niemcy. 51149 Köln.

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.,
Wielka Brytania. Manchester OL9 0DD.
Niemcy. 51149 Köln.

Zaleca się zachować instrukcje do późniejszego wykorzystania.

Wyprodukowano w Chinach.

CD170620/MD051120/V2