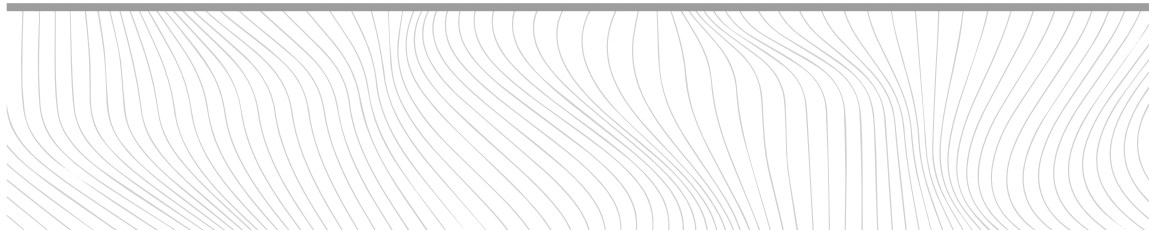
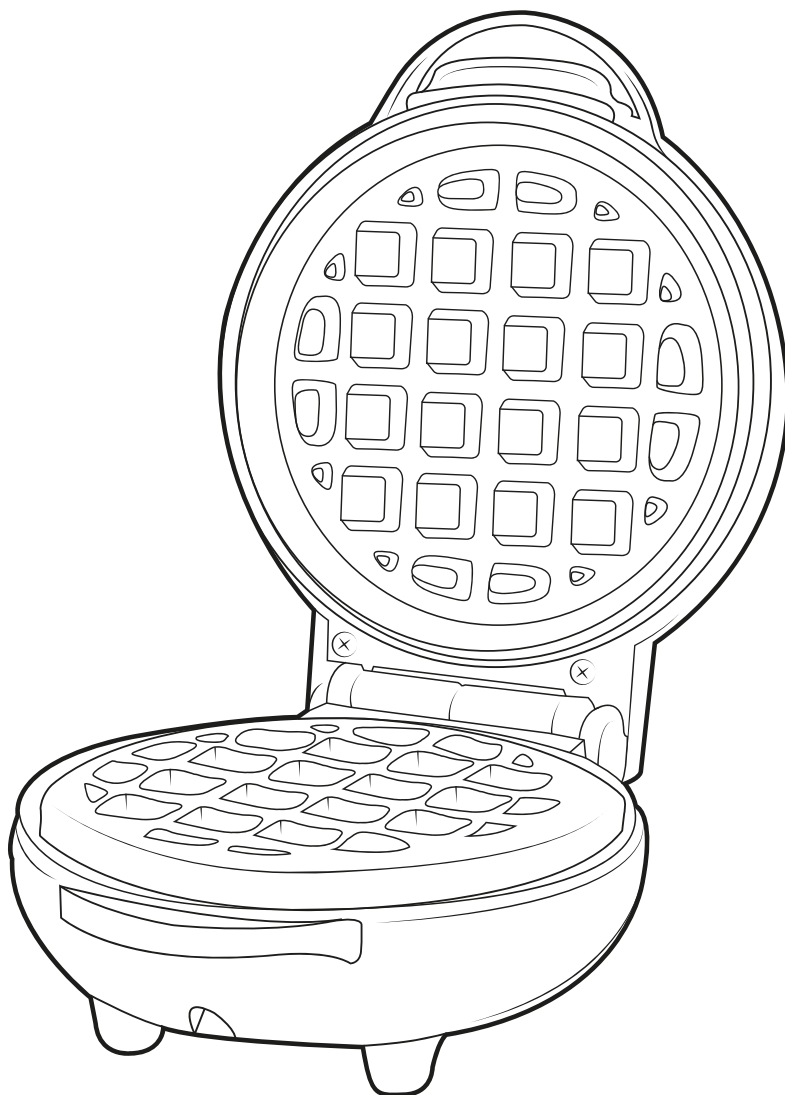


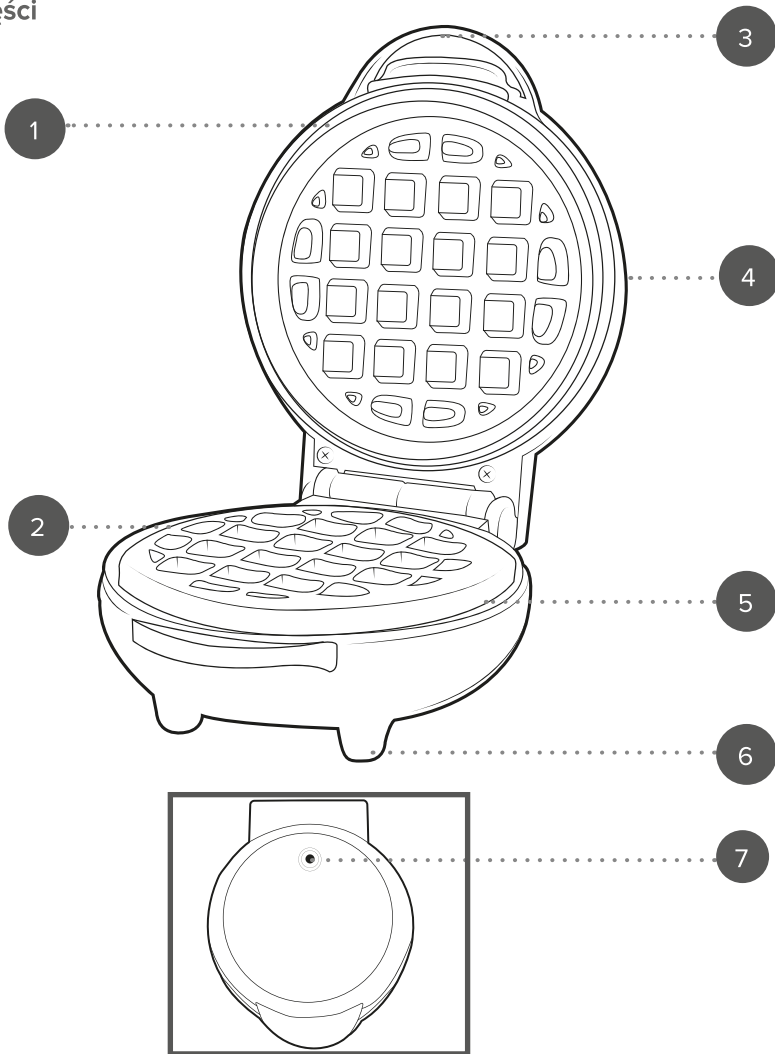
# Instrukcja obsługi

Minigofrownica

---



## Opis części



1. Obudowa górna
2. Dolna obudow
3. Nienagrzewający się uchwyt
4. Jednostka główna gofrownicy

5. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
6. Nóżki antypoślizgowe
7. Kontrolka

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 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.
- 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 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 przesuwania 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 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.
- 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 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

- **KROK 1:** przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć toster od zasilania sieciowego 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 i jej akcesoriów nie wolno używać silnych lub

ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



**UWAGA:** gofrownicę należy wyczyścić po każdym użyciu.

## Instrukcja obsługi 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.



**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 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 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  $\frac{2}{3}$ . Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. W trakcie korzystania z urządzenia lampka kontrolna będzie włączać się i gasnąć, aby zasignalizować, że gofrownica utrzymuje temperaturę.



**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. Unikaj rozlania, dodając składniki na środek każdego zagłębienia.
2. W przypadku korzystania z ciasta należy najpierw na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu powoli włączyć jego niewielką ilość, którą należy zwiększyć dopiero po równomiernym rozprowadzeniu ciasta, co pozwoli uniknąć przepiętlenia.
3. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegnie powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.
4. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania gofrownicy, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury i uniemożliwi uformowanie się bąbelków.
5. Gdy z gofrownicy przestanie wydobywać się para, oznacza to, że gofry są gotowe.
6. Przed pieczeniem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy zawsze nasmarować olejem spożywczym lub masłem. Nie tylko zapewni to ochronę powłoki zapobiegającej przywieraniu, ale ułatwi też wyjęcie upieczonych gofrów z urządzenia.
7. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.
8. 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 owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

### Dane techniczne

Kod produktu: EK4214

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 550 W

# PRZEPISY

## Klasyczne gofry Składniki

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

## Przygotowanie

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie dodaj cukier i sól.

W oddzielnej misce wymieszaj jajko, mleko i roztopione masło, a następnie wlej mieszankę na środek suchych składników. Dokładnie wymieszaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto. Lekko posmaruj płyty i rozgrzej gofrownicę.

Ostrożnie wlej ciasto do gofrownicy; napełni każdy otwór mniej więcej do  $\frac{2}{3}$  wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz do uzyskania złocistobrązowego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łypatki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.



**UWAGA:** Aby urozmaicić potrawę, przed pieczeniem dodaj do ciasta barwnik spożywczy.



## Gofry czekoladowe

### Składniki

190 g mąki pszennej  
100 g cukru  
75 g cukru pudru  
2 jajka  
250 ml mleka  
4 łyżki roztopionego masła  
3 łyżki proszku do pieczenia  
3 łyżki niesłodzonego kakao w proszku  
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego  
Szczypta soli

### Przygotowanie

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie dodaj cukier, sól i kakao.

W oddzielnej misce wymieszaj jajka, mleko, roztopione masło ekstrakt waniliowy i cukier puder, a następnie wlej mieszankę na środek suchych składników. Dokładnie wymieszaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto.

Lekko posmaruj płyty i rozgrzej gofrownicę. Ostrożnie wlej ciasto do gofrownicy; napełni każdy otwór mniej więcej do  $\frac{2}{3}$  wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz do uzyskania złocistobrązowego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatk i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.

## Gofry red velvet

### Składniki

120 g mąki pszennej  
25 g kakao w proszku  
1 jajko  
235 ml mleka  
2 łyżki roztopionego masła  
1 łyżka cukru  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego  
4 krople czerwonego barwnika spożywczego  
Szczypta soli

### Przygotowanie

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie dodaj cukier, kakao i sól.

W oddzielnej misce wymieszaj jajko, mleko, ekstrakt waniliowy, barwnik i roztopione masło, a następnie wlej mieszankę na środek suchych składników. Dokładnie wymieszaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto.

Lekko posmaruj płyty i rozgrzej gofrownicę.

Ostrożnie wlej ciasto do gofrownicy; napełni każdy otwór mniej więcej do  $\frac{2}{3}$  wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz do uzyskania złocistobrązowego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatk i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie. Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.



## Wegańskie gofry

### Składniki

100 g mąki pszennej  
100 g mąki pełnoziarnistej  
250 ml mleka migdałowego  
4 łyżki miękkiego masła wegańskiego  
3 łyżki drobnego cukru trzcinowego  
2 łyżki proszku do pieczenia  
1 łyżeczka pasty waniliowej  
Szczypta soli

### Przygotowanie

Przesiej obie mąki i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie dodaj cukier i sól.

W oddzielnej misce wymieszaj mleko migdałowe, wegańskie masło i pasty waniliowej, a następnie wlej mieszankę na środek suchych składników. Dokładnie wymieszaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto.

Lekko posmaruj płyty i rozgrzej gofrownicę. Ostrożnie wlej ciasto do gofrownicy; napełni każdy otwór mniej więcej do  $\frac{2}{3}$  wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz do uzyskania złocistobrązowego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatką i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.

## Gofry z polewą

### Składniki

4 klasyczne gofry

### Składniki na polewę czekoladową

100 g roztopionej czekolady (aby urozmaicić potrawę, dodaj barwnik spożywczy do roztopionej białej czekolady)  
75 g cukru pudru  
40 g niesolonego masła pokrojonego na kawałki  
2 łyżki stołowe wody

### Przygotowanie polewy

Utrzyj masło z cukrem pudrem na puszystą masę. Powoli dodawaj rozpuszczoną czekoladę i wodę i mieszaj do połączenia składników.

Posmaruj kremem dwa gofry, aby zrobić z nich kanapkę.

### Składniki na maślaną krem waniliowy

150 g cukru pudru  
75 g miękkiego masła  
2 łyżeczka mleka  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

### Przygotowanie maślanego kremu waniliowego

Utrzyj masło z cukrem pudrem na puszystą masę. Powoli dodawaj mleko i ekstrakt waniliowy i mieszaj do połączenia składników.

Posmaruj kremem dwa gofry, aby zrobić z nich kanapkę.

## Gofry s'mores sundae

### Składniki

4 klasyczne gofry  
Pianki  
bita śmietana

### Składniki sosu krówkowego

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

### Przygotowanie sosu krówkowego

Gotuj cukier, kakao w proszku i mleko w rondlu na małym ogniu aż do całkowitego połączenia składników.

Zwiększ intensywność podgrzewania i doprowadź zawartość do wrzenia.

Wmieszaj masło i gotuj przez około 5 minut, aż całość zgęstnieje.

Zdejmij naczynie z palnika i wmieszaj ekstrakt waniliowy i sól.

Odstaw do ostygnięcia (ok. 5 minut).

## Gofry owocowe

### Składniki

4 klasyczne gofry (aby urozmaicić potrawę, przed pieczeniem dodaj do ciasta barwnik spożywczy)

Pokrojone owoce (np. truskawki, brzoskwinie, kiwi)

## Gofry w formie kanapki lodowej

### Składniki

8 klasycznych gofrów (aby urozmaicić potrawę, przed pieczeniem dodaj do ciasta barwnik spożywczy)

4 gałki lodów garść posypek

## Gofry maczane w czekoladzie

### Składniki

4 klasyczne gofry  
100 g roztopionej czekolady (aby urozmaicić potrawę, dodaj barwnik spożywczy do roztopionej białej czekolady)

### Propozycje wegańskich dodatków

- Roztopiona wegańska czekolada i truskawki
- Roztopiona wegańska czekolada i wegańskie pianki
- Masło migdałowe i wegańskie wiórki czekoladowe
- Cynamon w proszku
- Polewa i jagody
- Masło orzechowe i dżem
- Bezmleczny jogurt i jagody
- Banan i wegańskie wiórki czekoladowe
- Bezmleczne lody i jagody





#### 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.**

CD180620/MD110823/V6