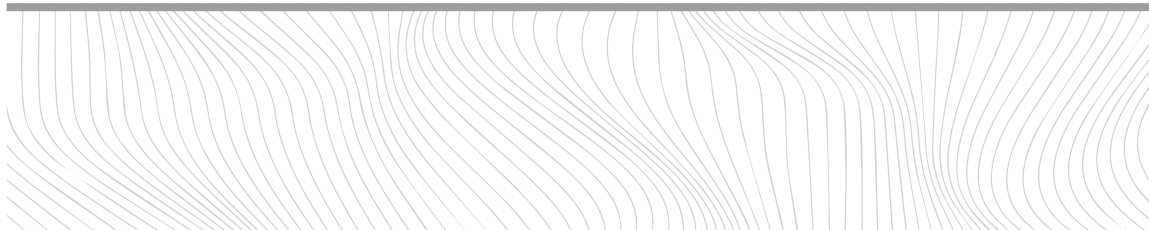
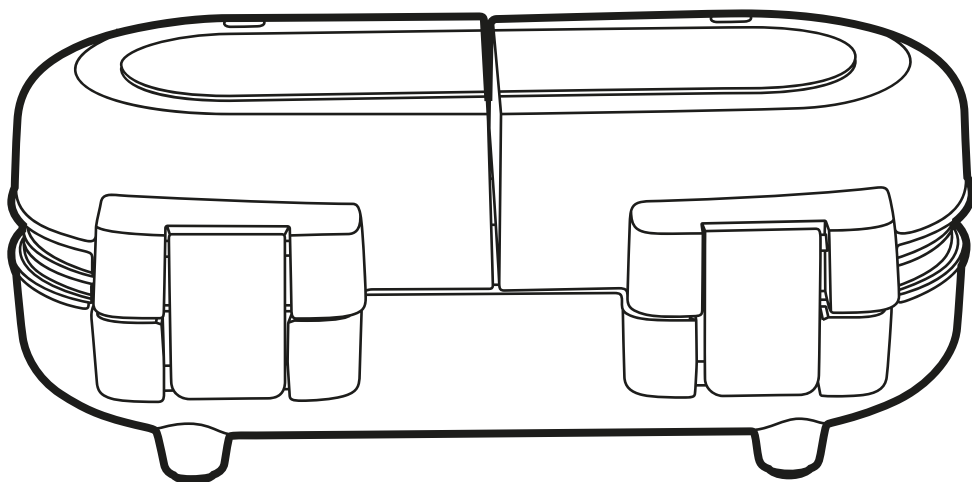
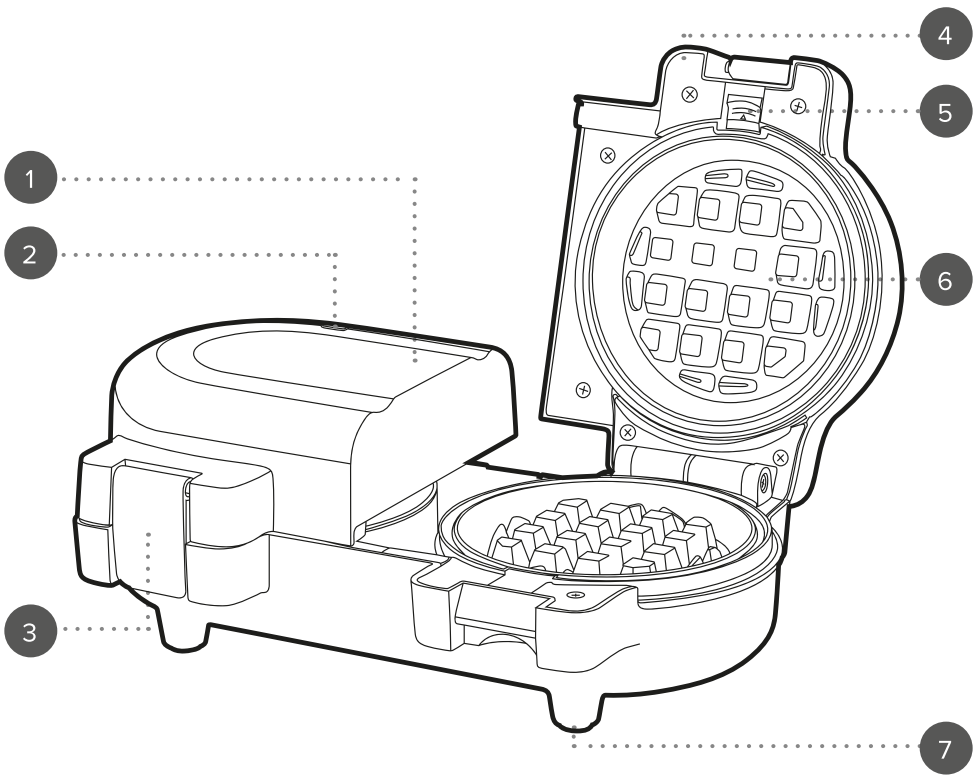


Manual de utilizare

Aparat dublu de făcut gofre



Descrierea pieselor



1. Unitate principală aparat de făcut gofre
2. LED-uri indicatoare
3. Sisteme de blocare

4. Mânere
5. Butoane de deblocare a plitelor
6. Plite de gătit interschimbabile
7. Picioare antiderapante

Păstrați instrucțiunile pentru consultare viitoare.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

- Când folosiți aparate electrice, respectați întotdeauna măsurile de precauție de bază.
- Verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici tehnice corespunde cu cea a rețelei locale înainte de a conecta aparatul la priză.
- Copiii cu vârste de peste 8 ani și persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat, doar dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți în ceea ce privește utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină produsul, decât dacă au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- Acest aparat nu este o jucărie.
- În cazul în care cablul de alimentare, fișa sau orice piesă a aparatului prezintă defecțiuni sau a fost scăpată sau deteriorată, nu mai utilizați produsul cu efect imediat pentru a evita posibilele vătămări corporale.
- Acest aparat nu conține piese care pot fi reparate de către utilizator, doar un electrician calificat poate efectua reparațiile. Reparațiile necorespunzătoare pot prezenta un pericol pentru utilizator.
- A nu se lăsa aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- A nu se lăsa aparatul la îndemâna copiilor când este în funcțiune sau lăsat să se răcească.
- Nu apropiați aparatul și cablul de alimentare de surse de căldură sau muchii ascuțite care pot provoca daune.
- Nu apropiați cablul de alimentare de piesele aparatului care pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- Nu apropiați aparatul de alte aparate care emit căldură.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste blaturi de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să se răsucescă.
- Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în orice alt lichid.
- Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este conectat la rețea.
- Nu deconectați aparatul de la rețea trăgând de cablu; opriți-l și scoateți fișa cu mâna.
- Nu trageți sau deplasați aparatul de cablul de alimentare.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel destinat.
- Nu utilizați alte accesorii decât cele furnizate.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Nu depozitați aparatul în lumina directă a soarelui sau în condiții de umiditate ridicată.
- Nu deplasați aparatul în timp ce este în curs de utilizare.
- Nu atingeți nicio parte a aparatului care ar putea deveni fierbinte pe durata utilizării, deoarece acest lucru poate provoca vătămări.

- Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile, precum perdele, dulapuri pe perete sau rafturi.
- Nu utilizați obiecte ascuțite sau abrazive pe acest aparat; utilizați doar spatule de plastic sau de lemn rezistente la căldură pentru a evita deteriorarea suprafeței neaderente.
- Deconectați întotdeauna aparatul după utilizare și înainte de curățare sau întreținere de către utilizator.
- Asigurați-vă întotdeauna că aparatul s-a răcit complet înainte să îl curățați, întrețineți sau depozitați.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la priză după utilizare și asigurați-vă că s-a răcit complet înainte să îl curățați, întrețineți sau depozitați.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă și rezistentă la căldură, la o înălțime confortabilă pentru utilizator.
- Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor împreună cu aparatul.
- Acest aparat nu trebuie operat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de control la distanță separat, altul decât cel furnizat împreună cu aparatul.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu trebuie folosit în scopuri comerciale.
- Suprafața exterioară a aparatului poate deveni fierbinte în timpul utilizării.



ATENȚIE: Suprafață fierbinte – nu atingeți partea fierbinte sau componentele de încălzire ale aparatului. Aveți grijă să nu turnați apă pe elementul de încălzire.



AVERTISMENT: Nu apropiați aparatul de materiale inflamabile.

Îngrijire și întreținere

PASUL 1: Înainte de a încerca să efectuați orice operație de curățare sau întreținere, debransați aparatul de făcut gofre de la rețeaua de alimentare electrică și verificați dacă s-a răcit complet.

PASUL 2: Ștergeți carcasa aparatului de făcut gofre cu o lavetă moale, umedă și uscați temeinic.

PASUL 3: Curățați accesoriile cu apă caldă și detergent, apoi clătiți și uscați temeinic.

PASUL 4: Îndepărtați resturile aplicând o cantitate mică de apă caldă împreună cu un detergent slab pe plitele de gătit cu înveliș neaderent, apoi ștergeți-le cu un prosop de hârtie sau un burete neabraziv.

Nu scufundați aparatul de făcut gofre în apă sau în orice alt lichid.

Nu utilizați niciodată detergenți duri sau abrazivi sau bureți de sârmă pentru a curăța aparatul de făcut gofre sau accesoriile acestuia, deoarece puteți deteriora suprafața.



NOTĂ: Aparatul de făcut gofre trebuie curățat după fiecare utilizare.

Instrucțiuni de utilizare Înainte de prima utilizare

PASUL 1: Opriiți și deconectați aparatul de făcut gofre de la rețeaua de alimentare electrică.

PASUL 2: Ștergeți carcasa aparatului de făcut gofre cu o lavetă moale, umedă și uscați temeinic. Curățați plitele de gătit cu apă caldă și detergent, apoi clătiți și uscați temeinic.



NOTĂ: Atunci când utilizați aparatul de făcut gofre pentru prima dată este posibil să fie emanat un miros ușor sau fum. Acest lucru este normal și se va reduce în scurt timp. Asigurați suficientă ventilație în jurul aparatului de făcut gofre.

Instalarea sau înlocuirea plitelor de gătit

PASUL 1: Deschideți aparatul de făcut gofre ridicând capacul.

PASUL 2: Alegeți plitele de gătit necesare, verificând dacă se potrivesc.

PASUL 3: Poziționați plita de gătit inferioară în interiorul aparatului de făcut gofre și aliniați-o cu elementul de încălzire. Apăsăți ușor până se fixează cu un sunet. Repetați aceeași procedură pentru plita de gătit superioară.



NOTĂ: Plitele cu înveliș neaderent se vor potrivi într-un singur mod în aparatul de făcut gofre.

Utilizarea aparatului de făcut gofre

PASUL 1: Înainte de fiecare utilizare, aplicați cu atenție un strat subțire de ulei de gătit pe plitele de gătit, întinzând cu ajutorul unui prosop de hârtie. Acest lucru va contribui la prelungirea duratei de viață a învelișului neaderent și va împiedica lipirea preparatelor.

PASUL 2: Pregătiți ingredientele care trebuie găsite.

PASUL 3: Instalați plitele de gătit necesare urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată „Instalarea sau înlocuirea plitelor de gătit”.

PASUL 4: Băgați în priză și porniți aparatul de făcut gofre și preîncălziți-l timp de aprox. 2 minute. LED-ul indicator se va aprinde pentru a semnala că aparatul de făcut gofre se preîncălzește. LED-ul indicator se va stinge când este atinsă temperatura necesară și aparatul de făcut gofre este gata de utilizare.

PASUL 5: Folosind mănuși rezistente la căldură, deschideți cu atenție capacul.

Adăugați ingredientele pregătite pe plita de gătit inferioară, apoi închideți cu grijă capacul.

PASUL 6: Coaceți cât este necesar; verificați frecvent, ridicând cu grijă capacul.

PASUL 7: După ce ați terminat de copt, utilizați mănuși rezistente la căldură pentru a deschide cu atenție capacul și scoateți desertul cu o spatulă din plastic sau lemn rezistent la căldură.

PASUL 8: Opriiți și deconectați aparatul de făcut gofre de la rețeaua de alimentare electrică.

PASUL 9: Lăsați capacul deschis și permiteți să se răcească.



NOTĂ: Preîncălziți întotdeauna plitele de gătit înainte de a începe să coaceți. Lăsați aparatul de făcut gofre să se răcească pentru o perioadă suficientă de timp înainte de a monta celelalte plite de gătit. În timpul utilizării, LED-ul indicator se va aprinde și stinge în cicluri pentru a indica faptul că aparatul de făcut gofre menține temperatura. Nu umpleți excesiv plitele de gătit; ingredientele se pot mări în timpul coacerii. Atunci când coaceți mai multe tranșe de deserturi, închideți capacul după ce scoateți fiecare tranșă, pentru a menține căldura. Aparatul de făcut gofre va rămâne fierbinte pe ambele părți în timpul utilizării.



ATENȚIE: Procedați cu atenție în timp ce coaceți; aparatul de făcut gofre emană aburi.



AVERTISMENT: Aparatul de făcut gofre și plitele de gătit devin foarte fierbinți în timpul utilizării; utilizați întotdeauna mănuși rezistente la căldură pentru a evita vătămarea.

Scoaterea plitelor de gătit

PASUL 1: Lăsați aparatul de făcut gofre să se răcească complet înainte de a încerca să scoateți plitele de gătit.

PASUL 2: Apăsăți butoanele de deblocare a plitelor de pe partea din față a aparatului de făcut gofre; plitele de gătit se vor ridica, fiind mai ușor să fie scoase.

PASUL 3: Scoateți fiecare plită ținând-o ferm cu ambele mâini, apoi glisați și scoateți-o din aparatul de făcut gofre.



ATENȚIE: Întotdeauna lăsați plitele de gătit să se răcească complet înainte de a încerca să le scoateți din aparatul de făcut gofre; nerespectarea acestui lucru poate duce la vătămări corporale.

Utilizarea plitelor interschimbabile

PASUL 1: După ce aparatul de făcut gofre s-a preîncălzit, turnați aluatul pregătit în centrul fiecărui orificiu de pe plita de gătit inferioară și apoi închideți capacul.

PASUL 2: Coaceți timp de aproximativ 8 minute sau până când gofrele devin aurii-cafenii și moi la atingere. Verificați progresul coacerii periodic, deschizând cu atenție capacul.

PASUL 3: După ce ați terminat procesul de coacere, opriți și deconectați aparatul de făcut gofre de la rețeaua de alimentare electrică. Lăsați capacul deschis și permiteți să se răcească.

PASUL 4: Scoateți cu grijă gofrele slăbind ușor marginile plitei de gătit, folosind o spatulă din plastic sau lemn rezistent la căldură.

PASUL 5: După ce s-a răcit, plita de gătit poate fi scoasă și spălată în apă caldă cu detergent și uscată temeinic.



NOTĂ: Nu umpleți excesiv orificiile, deoarece aluatul va crește în timpul coacerii. Umpleți fiecare orificiu la aproximativ $\frac{2}{3}$ din capacitatea sa.



AVERTISMENT: Procedați cu atenție în timp ce utilizați aparatul de făcut gofre pentru a evita contactul cu căldura și aburii care ies din acesta.

Sugestii și recomandări

1. Nu amestecați excesiv aluatul, deoarece acest lucru poate afecta textura gofrelor.
2. Cernerea ingredientelor uscate, cum ar fi făina, va contribui la o consistență uniformă, fără ghemotoace.
3. Așteptați ca aluatul să se întindă uniform pentru a evita riscul umplerii excesive.
4. Evitați să deschideți aparatul de făcut gofre în primele minute ale coacerii, deoarece acest lucru permite ieșirea căldurii.

5. Folosirea de ustensile din plastic sau lemn rezistent la căldură protejează învelișul neaderent.
6. Pentru a economisi timp la utilizarea aparatului de făcut gofre, preparați ingredientele și amestecurile înainte.

Depozitare

Înainte de a depozita aparatul de făcut gofre într-un loc răcoros și uscat, verificați dacă este răcit, curat și uscat.

Nu înfășurați niciodată cablul strâns în jurul aparatului de făcut gofre; înfășurați-l lejer pentru a evita deteriorarea.

Depanare

Simptom	Cauză posibilă	Soluție
Aluatul nu se coace uniform.	Orificiile au fost umplute prea puțin sau excesiv.	Umpleți aproximativ $\frac{2}{3}$ din orificii cu aluat. Întoarceți amestecul pentru a vă asigura că ambele părți se coc uniform.
Plitele de gătit nu intră în aparatul de făcut gofre.	Plitele de gătit nu au fost aliniate corect.	Asigurați-vă că plitele de gătit sunt aliniate și fixate în poziție. Verificați dacă plitele de gătit s-au răcit suficient, deoarece căldura poate cauza dilatarea anumitor materiale.

Specificații

Cod produs: EK5922

Intrare: 220–240 V ~ 50–60 Hz

leșire: 1100 W

REȚETE

Gofre clasice

Ingrediente

120 g făină simplă
1 ou
235 ml lapte
2 linguri de unt topit
1 lingură de zahăr
2 lingurițe de praf de copt
Un vârf de sare

Mod de preparare

Cerneți făina și praful de copt într-un vas mare, apoi adăugați și amestecați zahărul și sarea.

Într-un vas separat, amestecați oul, laptele și untul topit, apoi turnați amestecul în centrul ingredientelor uscate. Amestecați-le bine pentru a obține un aluat gros, uniform. Ungeți cu un strat subțire plitele neaderente și preîncălziți aparatul de făcut gofre.

Turnați cu atenție aluatul în aparatul de făcut gofre; umpleți fiecare orificiu la $\frac{2}{3}$. Închideți capacul aparatului de făcut gofre și coaceți până când aceasta devine aurie. Scoateți cu atenție gofra folosind o spatulă din plastic sau lemn rezistent la căldură și lăsați-o să se răcească pe un grătar.

Repetăți procesul cu aluatul rămas.



NOTĂ: Adăugați colorant alimentar în aluat înainte de coacere pentru un aspect distractiv.

Gofre cu ciocolată

Ingrediente

190 g făină simplă
100 g zahăr
75 g zahăr pudră
2 ouă
250 ml lapte
4 linguri de unt topit
3 lingurițe de praf de copt
3 linguri de pudră de cacao neîndulcită
 $\frac{1}{2}$ linguriță de extract de vanilie
Un vârf de sare

Mod de preparare

Cerneți făina și praful de copt într-un vas mare, apoi adăugați și amestecați zahărul, sarea și pudra de cacao. Într-un vas separat, amestecați împreună ouăle, laptele, untul topit, extractul de vanilie și zahărul pudră și apoi turnați amestecul în centrul ingredientelor uscate. Amestecați-le bine pentru a obține un aluat gros, uniform. Ungeți cu un strat subțire plitele neaderente și preîncălziți aparatul de făcut gofre.

Turnați cu atenție aluatul în aparatul de făcut gofre; umpleți fiecare orificiu la $\frac{2}{3}$. Închideți capacul aparatului

de făcut gofre și coaceți până când aceasta devine aurie.

Scoateți cu atenție gofra folosind o spatulă din plastic sau lemn rezistent la căldură și lăsați-o să se răcească pe un grătar.

Repetăți procesul cu aluatul rămas.

Gofre învelite în ciocolată

Ingrediente

4 gofre clasice

100 g de ciocolată topită (adăugați colorant alimentar în ciocolata albă topită pentru un aspect distractiv)

Mod de preparare

Introduceți gofrele în ciocolata topită.

Lăsați la frigider pentru a se întări sau savurați-le calde.

Gofre roșii catifelate

Ingrediente

120 g făină simplă

25 g pudră de cacao

1 ou

235 ml lapte

2 linguri de unt topit

1 lingură de zahăr

2 lingurițe de praf de copt

1 linguriță de extract de vanilie

4 picături de colorant alimentar roșu

Un vârf de sare

Mod de preparare

Cerneți făina și praful de copt într-un vas mare, apoi adăugați și amestecați zahărul, pudra de cacao și sarea.

Într-un vas separat, amestecați împreună oul, laptele, extractul de vanilie colorantul alimentar și untul topit, apoi turnați amestecul în centrul ingredientelor uscate. Amestecați-le bine pentru a obține un aluat gros, uniform.

Ungeți cu un strat subțire plitele neaderente și preîncălziți aparatul de făcut gofre.

Turnați cu atenție aluatul în aparatul de făcut gofre; umpleți fiecare orificiu la $\frac{2}{3}$. Închideți capacul aparatului de făcut gofre și coaceți până când aceasta devine aurie.

Scoateți cu atenție gofra folosind o spatulă din plastic sau lemn rezistent la căldură și lăsați-o să se răcească pe un grătar.

Repetăți procesul cu aluatul rămas.

Gofre cu fructe

Ingrediente

4 gofre clasice (adăugați colorant alimentar în aluat înainte de coacere pentru un aspect distractiv)
Selecție de fructe feliate (de ex., căpșune, piersică, kiwi).

Mod de preparare

Așezați fructele pe gofre pentru a pregăti gofre decorate cu fructe.

Gofre cu glazură

Ingrediente

4 gofre clasice

Ingrediente pentru glazura de unt cu vanilie

150 g zahăr pudră

75 g unt, încălzit

2 lingurițe de lapte

1 linguriță de extract de vanilie

Mod de preparare a glazurii de unt cu vanilie

Amestecați untul și zahărul pudră până când amestecul devine cremos, ușor și pufoș.

Adăugați încet laptele și extractul de vanilie la amestec și amestecați până când ingredientele se combină.

Întindeți amestecul între două gofre pentru a prepara un sandwich de gofre cu glazură.

Ingrediente pentru glazura de ciocolată

100 g de ciocolată topită (adăugați colorant alimentar în ciocolata albă topită pentru un aspect distractiv)

75 g zahăr pudră

40 g de unt nesărat, tăiat bucăți

2 linguri de apă

Mod de preparare a glazurii de ciocolată

Amestecați untul și zahărul pudră până când amestecul devine cremos, ușor și pufoș.

Adăugați încet ciocolata topită și apa în amestec și amestecați până când ingredientele se combină.

Întindeți amestecul între două gofre pentru a prepara un sandwich de gofre cu glazură.

Sandwichuri de gofre cu înghețată

Ingrediente

8 gofre clasice (adăugați colorant alimentar în aluat înainte de coacere pentru un aspect distractiv)

4 cupe de înghețată

O mână de ornamente pentru prăjituri

Mod de preparare

Așezați înghețata între două gofre pentru a pregăti un sandwich de gofre cu înghețată.

Gofre vegane

Ingrediente

100 g făină simplă
100 g făină integrală
250 ml lapte de migdale
4 linguri de unt vegan încălzit
3 linguri de zahăr pudră auriu
2 lingurițe de praf de copt
1 linguriță de pastă de vanilie
Un vârf de sare

Mod de preparare

Cerneți făina simplă, făina integrală și praful de copt într-un vas mare, apoi adăugați și amestecați zahărul și sarea.

Într-un vas separat, amestecați împreună laptele de migdale, untul vegan și pasta de vanilie și apoi turnați amestecul în centrul ingredientelor uscate. Amestecați-le bine pentru a obține un aluat gros, uniform.

Ungeți cu un strat subțire plitele neaderente și preîncălziți aparatul de făcut gofre.

Turnați cu atenție aluatul în aparatul de făcut gofre; umpleți fiecare orificiu la $\frac{2}{3}$. Închideți capacul aparatului de făcut gofre și coaceți până când acestea devine aurie.

Scoateți cu atenție gofra folosind o spatulă din plastic sau lemn rezistent la căldură și lăsați-o să se răcească pe un grătar.

Repețiți procesul cu aluatul rămas.

Ideii de topping vegan

- Ciocolată vegană topită și căpsune
- Ciocolată vegană topită și bezele vegane
- Unt de migdale și fulgi de ciocolată vegană
- Praful de scortșoară
- Zahăr pudră și fructe de pădure
- Unt de arahide și gem
- lăur vegan și fructe de pădure
- Banană și fulgi de ciocolată vegană
- Înghețată vegană și fructe de pădure

Gofre S'mores sundae

Ingrediente

4 gofre clasice
Bezele
Frișcă
Ingrediente pentru sosul de caramel
340 g zahăr
115 g unt
100 g pudră de cacao neîndulcită
240 ml frișcă lichidă sau
120 ml frișcă lichidă și
120 ml lapte
2 lingurițe de extract de vanilie
 $\frac{1}{4}$ linguriță de sare

Mod de preparare a sosului de caramel

Într-o tigaie adâncă, topiți la temperatură mică zahărul, pudra de cacao și laptele sau combinația de lapte/frișcă până când se combină complet.

Creșteți intensitatea căldurii și aduceți la fierbere.

Adăugați și amestecați untul și continuați să fierbeți timp de aprox.

5 minute până când amestecul se îngroașă.

Dați la o parte de pe ochi și adăugați și amestecați extractul de vanilie și sarea.

Lăsați să se răcească timp de aprox. 5 minute.

CE

Eliminarea bateriilor uzate și a deșeurilor de echipamente electrice și electronice



Acest simbol de pe produs, de pe bateriile acestuia sau de pe ambalajul său înseamnă că acest produs și orice baterii pe care le conține nu trebuie aruncate împreună cu gunoiul menajer. În schimb, este responsabilitatea utilizatorului să predea acest produs și orice baterii unui punct de colectare corespunzător pentru reciclarea bateriilor și a echipamentelor electrice și electronice. Această colectare separată și reciclare va contribui la conservarea resurselor naturale și la prevenirea consecințelor potențial negative asupra sănătății umane și a mediului din cauza prezenței posibile a substanțelor periculoase în baterii și echipamente electrice și electronice, care ar putea fi cauzate de eliminarea necorespunzătoare. Unii comercianți oferă servicii de returnare, care permit utilizatorului să returneze echipamentele uzate pentru eliminarea corespunzătoare a acestora. **Este responsabilitatea utilizatorului să șteargă orice date de pe echipamentele electrice și electronice înainte de eliminare.** Pentru mai multe informații despre cum să predați bateriile uzate și deșeurile electrice și electronice, contactați biroul local al orașului/municipalității, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau comerciantul cu amănuntul.

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

FABRICAT ÎN CHINA.

CD211223/MD040424/V2