

Oo La La!
Naleśnikarka

**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 urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.

Nie należy przesuwac 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.

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.

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.



Przeostroga: 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 naleśnikarkę od źródła zasilania i upewnić się, że urządzenie ostygło.

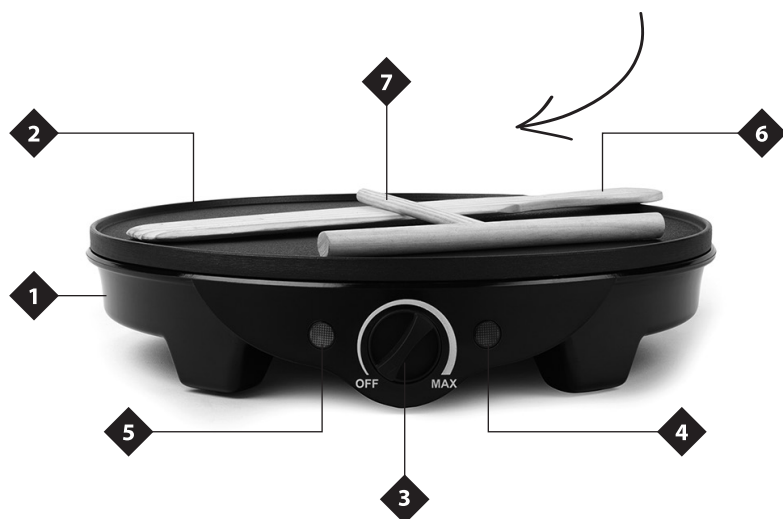
KROK 1: obudowę naleśnikarki należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

KROK 2: akcesoria należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie opłukać i osuszyć.

Do czyszczenia naleśnikarki nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

Uwaga: naleśnikarkę należy wyczyścić po każdym użyciu.

Opis części



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Naleśnikarka | 4. Kontrolka Wł./Wył |
| 2. Płyta grzejna pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu | 5. Lampka kontrolna |
| 3. Pokrętko wyboru temperatury | 6. Drewniana łopatką |
| | 7. Łopatką do rozprowadzania ciasta |

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem naleśnikarki do zasilania sieciowego należy wytrzeć ją miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

Uwaga: przy pierwszym użyciu urządzenia może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół naleśnikarki.

Przygotowywanie naleśników

Upewnij się, że naleśnikarka jest czysta, sucha, wyłączona i odłączona od zasilania.

KROK 1: umieść naleśnikarkę na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę na wysokości zapewniającej użytkownikowi wygodę obsługi.

KROK 2: podłącz urządzenie do zasilania i włącz je. Zapali się kontrolka Wł./Wył.

KROK 3: włącz naleśnikarkę i wybierz żadaną temperaturę za pomocą pokrętki wyboru temperatury. Zapali się lampka kontrolna.

KROK 4: rozgrzewaj urządzenie przez ok. 3 minuty. Po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka zgaśnie.

KROK 5: wlej około 60 ml ciasta na naleśniki na środek płyty grzejnej z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Użycie zbyt dużej ilości ciasta może utrudnić proces gotowania.

KROK 6: za pomocą łopatkki do rozprowadzania ciasta rozsmaruj ciasto ruchem okrężnym, aż zostanie równomiernie rozłożone na płycie grzejnej.

KROK 7: smaż naleśnika przez ok. 4 minuty lub do momentu, gdy spód lekko się przyrumieni.

KROK 8: gdy naleśnik zacznie puchnąć, podważ jego brzegi łopatką, odwróć go i poczekaj, aż skończy się smażyć.

KROK 9: po zakończeniu przygotowywania posiłku wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika i odłącz je od źródła zasilania.

KROK 10: ostrożnie zsuń naleśnik z urządzenia na talerz.

Uwaga: w trakcie korzystania z urządzenia lampka kontrolna będzie włączać się i gasnąć, aby zasygnalizować, że urządzenie utrzymuje temperaturę.

Jeśli naleśniki zaczną się przyklejać, należy wetrzeć w płytę niewielką ilość oleju za pomocą papierowego ręcznika.

Przechowywanie

Przed odłożeniem naleśnikarki w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół naleśnikarki. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK2510GVDEEU7

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 1300 W



Przepisy

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

Przeostroga: nie zbliżać twarzy ani włosów do ognia. Nie zostawiaj naczyń bez nadzoru.

Naleśniki bez dodatków

Składniki

125 g mąki pszennej
25 g roztopionego masła

2 jaja
120 ml mleka

120 ml wody
szczypta soli

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj mąkę i jaja. Stopniowo dodawaj mleko i wodę, mieszając w celu połączenia składników. Dodaj sól i masło; ubijaj aż do uzyskania gładkiej masy. Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętko o około trzy czwarte obrotu w kierunku temperatury maksymalnej. Gdy zaświeci się lampka kontrolna, wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 60 ml na każdego naleśnika. Rozprowadź naleśnika drewnianą łopatką, aby równomiernie pokryć powierzchnię ciastem. Smaż naleśnika przez około 4 minuty, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łopatką i smaż z drugiej strony przez kolejne 4 minuty. Podawaj na gorąco z dowolnie wybranym nadzieniem.

Naleśniki Suzette

Składniki

Na naleśniki

125 g mąki pszennej
50 g niesolonego masła
5 g roztopionego masła
1 jajko od kur z chowu na wolnym
wybiegu
300 ml mleka

Na sos

Sok z 2 pomarańczy
Skórka i sok z 1 pomarańczy
Skórka i sok z 1 cytryny
3 łyżki drobnego cukru

2 łyżki likieru pomarańczowego
2 łyżki brandy

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj mąkę i jaja. Stopniowo dodawaj mleko i wodę, mieszając w celu połączenia składników. Dodaj sól i masło; ubijaj aż do uzyskania gładkiej masy. Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętko o około trzy czwarte obrotu w kierunku temperatury maksymalnej. Gdy zaświeci się lampka kontrolna, wlej ciasto na płytę urządzenia, używając około 60 ml na każdego naleśnika. Rozprowadź naleśnika drewnianą łopatką, aby równomiernie pokryć powierzchnię ciastem. Zsuń naleśnika z patelni i połóż na papierze pergaminowym. Powtórz dla pozostałego ciasta, przekładając kolejne naleśniki papierem pergaminowym. Naleśniki można na tym etapie schłodzić lub zamrozić i wykorzystać później. Aby przygotować sos, rozgrzej patelnię, dodaj masło, skórkę pomarańczową i sok, skórkę z cytryny oraz jej sok i cukier. Gotuj przez kilka minut, aż sos zgęstnieje i zacznie bulgotać, a następnie zdejmij patelnię z ognia. Złóż naleśniki w ćwiartki i ostrożnie ułóż w gorącym sosie. Ponownie rozgrzej patelnię, a następnie dodaj likier pomarańczowy i brandy i podgrzewaj, aby odparować alkohol. Gotuj przez kilka minut, aż naleśniki się podgrzeją. Nałóż naleśniki na talerze i skrop sosem.

Naleśniki z truskawkami i śmietaną

Składniki

110 g mąki pszennej, przesianej	200 ml mleka	1 łyżka dżemu truskawkowego
25 g roztopionego masła	75 ml wody	Szczypta soli
2 jajka od kur z chowu na wolnym wybiegu, rozbełtane	2 łyżki śmietany kremówki, ubitej	Cukier puder, do posypania
	1 łyżka oleju roślinnego, do smażenia	

Przygotowanie

Przesiej mąkę i sól do dużej miski i zrób dołek w środku mąki. Wbij jajka do dołka i delikatnie ubijaj. Stopniowo dodawaj mleko i wodę, aż ciasto będzie gładkie. Wmieszaj roztopione masło i odłóż całość na kilka minut. Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętko o około trzy czwarte obrotu w kierunku temperatury maksymalnej, aż zaświeci się lampka kontrolna. Wylej 60 ml ciasta na płytę i rozprowadź je drewnianą łopatką, aż do uzyskania równomiernej warstwy. Smaż przez 3–4 minuty, obróć drewnianą łopatką i smaż przez kolejne 2–3 minuty na drugiej stronie. Zdejmij naleśnika z patelni i powtórz czynność z resztą ciasta. Połóż naleśniki na talerzu, posmaruj je dżemem, nałóż bitą śmietaną i złóż na trójkąty. Podawaj natychmiast po posypaniu cukrem pudrem.

Naleśniki kokosowe z sosem malinowym

Składniki

Na sos malinowy

200 g malin
2 łyżeczki mąki kukurydzianej
2 łyżeczki syropu klonowego
syrop klonowy

Na naleśniki kokosowe
140 g mąki zwykłej
2 duże jajka

mleko kokosowe w szklance z
połową kokosa
300 ml mleka kokosowego
2 łyżki podprażonych
wiórków kokosowych

Przygotowanie

Odstaw na bok 6 malin. Zmieszaj mąkę kukurydzianą z 1 łyżką stołową wody, aż masa będzie gładka. Odmierz 300 ml, wlej do garnka i wymieszaj z masą z mąki kukurydzianej. Podgrzewaj całość, mieszając, aż zgęstnieje. Dodaj pozostałe maliny i gotuj na małym ogniu, rozgniatając owoce. Przecedź mieszaninę przez sitko do miski, aby usunąć nasiona, przepychając przez otwory jak najwięcej mieszanek. Odłożone maliny pokrój na ćwiartki i dodaj do sosu wraz z syropem klonowy. Aby przygotować naleśniki, wsyp mąkę i szczyptę soli do dużego dzbanka, a następnie ubij jajka, mleko kokosowe, 200 ml wody i 1 ½ łyżki wiórków kokosowych, aby uzyskać konsystencję śmietany kremówki. Jeśli konsystencja jest zbyt zbita, dodaj odrobinę wody. Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętko o około trzy czwarte obrotu w kierunku temperatury maksymalnej, aż zaświeci się lampka kontrolna. Wylej 60 ml ciasta na płytę i rozprowadź je drewnianą łopatką, aż do uzyskania równomiernej warstwy. Smaż naleśnika przez około 4 minuty, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łopatką i smaż z drugiej strony przez kolejne 2–3 minuty. Następnie podawaj i skrop sosem.

Naleśniki z Limoncello

Składniki

250 g przesianej mąki pszennej	3 jajka	1 łyżka soku z cytryny
40 g drobnego cukru	500 ml mleka	szczypta soli
25 g roztopionego masła	2 łyżki Limoncello	cukier puder do posypania

Przygotowanie

Przesiej mąkę i sól do dużej miski i zrób dołek w środku mąki. Dodaj jajka. Wymieszaj drewnianą łypatką, aż masa będzie gładka. Stopniowo dodawaj mleko, roztopione masło, sok z cytryny i likier cytrynowy. Dobrze wymieszaj. Odłóż na kilka minut.

Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętko o około trzy czwarte obrotu w kierunku temperatury maksymalnej, aż zaświeci się lampka kontrolna. Wtedy nalej 60 ml ciasta. Rozprowadź je drewnianą łypatką, aby równomiernie pokryć płytę. Smaż przez ok. 3–4 minuty, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łypatką i smaź z drugiej strony przez kolejne 2–3 minuty. Powtarzaj tę czynność do zużycia całego ciasta. Złóż naleśniki na ćwiartki lub zwiń je i posyp cukrem pudrem.

Czekoladowe naleśniki bananowe

Składniki

250 g przesianej mąki	3 jajka	1 łyżka rozpuszczonej czekolady
25 g roztopionego masła	2 banany pokrojone w plasterki	1 łyżeczka wanilii szczypta soli
25 g cukru granulowanego	o grubości 0,5 cm	

Przygotowanie

W blenderze wymieszaj mleko, mąkę, cukier, sól, 1 łyżeczkę wanilii, jajka i roztopione masło. Wymieszaj, aż mieszanina stanie się gładka i puszysta. Jeśli to możliwe, pozostaw ciasto na 15 minut w temperaturze pokojowej.

Rozgrzej naleśnikarkę, obracając pokrętko o około trzy czwarte obrotu w kierunku temperatury maksymalnej, aż zaświeci się lampka kontrolna. Wtedy nalej 60 ml ciasta. Rozprowadź je drewnianą łypatką, aby równomiernie pokryć płytę. Smaż przez ok. 3–4 minuty, aż się przyrumieni. Podważ go drewnianą łypatką i smaź z drugiej strony przez kolejne 2–3 minuty.

Powtarzaj tę czynność do zużycia całego ciasta, dodając na płytę więcej masła lub oleju w razie konieczności. Złóż naleśniki na ćwiartki. Skrop roztopioną czekoladą i posyp pokrojonym bananem.

**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.

CD140820/MD000000/V1