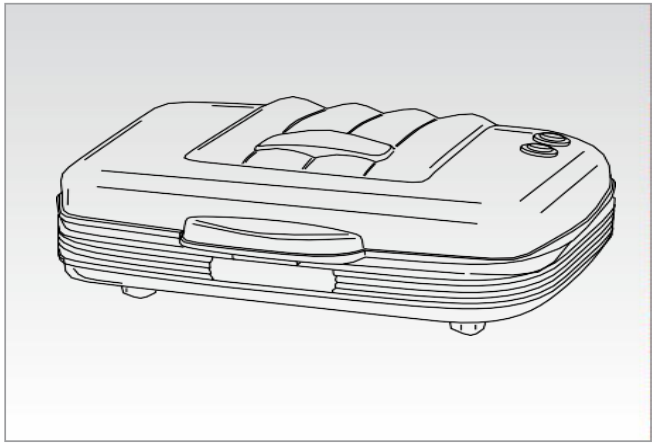
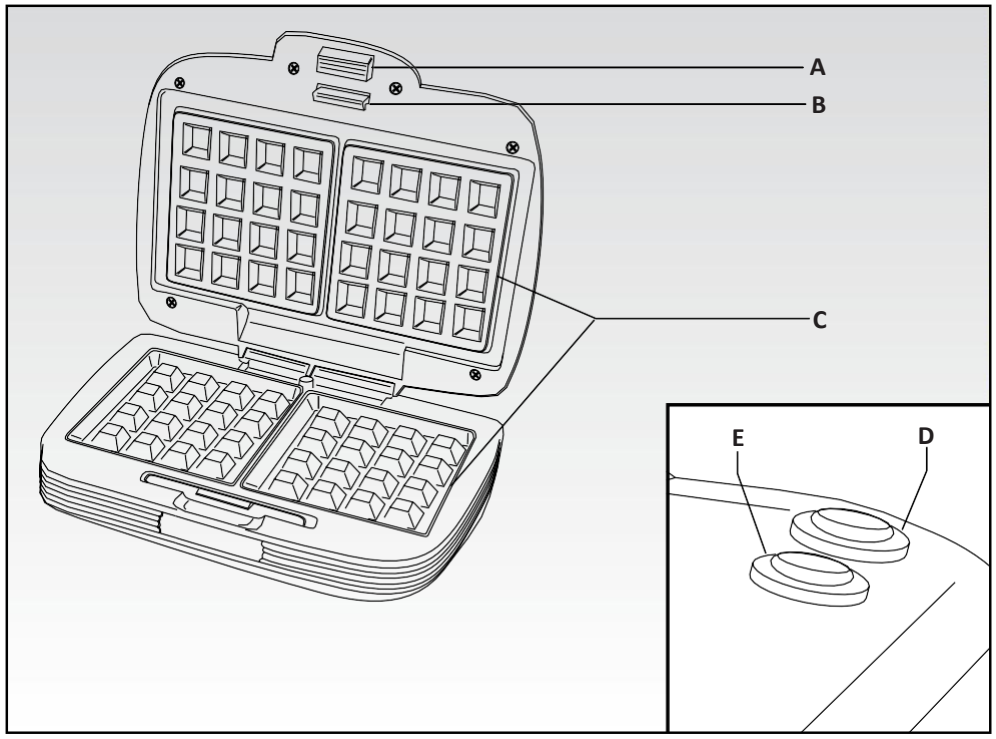
Ariete

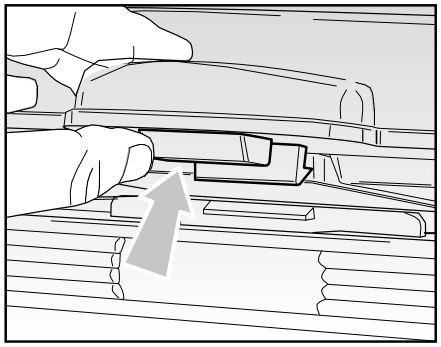


1973 – Party Time gofrisütő

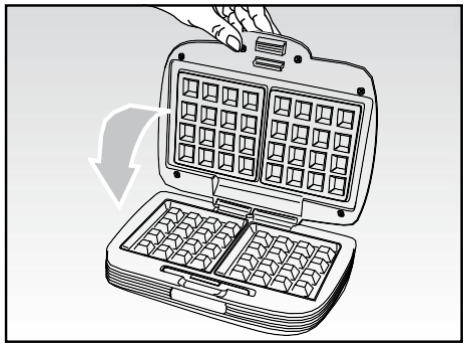
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



1. ábra



2. ábra



3. ábra

FONTOS BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

Figyelmesen olvassa el a következő előírásokat:

Elektromos készülékek használatakor a következő előírásokat kell betartania:

1. Győződjön meg róla, hogy a készülék által felvett feszültség megfelel a hálózati feszültségnek.
2. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül bekapcsolt állapotban, használat után mindig húzza ki a konnektorból.
3. Ne tegye a készüléket sugárzó hő közelébe.
4. A készüléket mindig szilárd, vízszintes felületen használja.
5. Ne tegye ki a készüléket az időjárási elemek káros hatásának (eső, tűző nap, stb).
6. Gondoskodjon róla, hogy a készülék ne érintkezzen forró felületekkel.
7. A készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és olyan személyek, akik csökkent fizikai, idegrendszeri vagy mentális állapotban vannak, csak felelős személy jelenlétében használhatják, vagy ha előzetesen felvilágosították őket a biztonságos használatról és a lehetséges veszélyekről. Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel. A gép tisztítását és karbantartását 8 évnél idősebb gyermekek felügyelet mellett végezhetik.
8. 8 évnél fiatalabb gyermekek nem kezelhetik a készüléket, ügyeljen arra, hogy a kábelt ne tartsa számukra hozzáférhető helyen.
9. SOHA NE MERÍTSE A KÉSZÜLÉKET, A KÁBELT ÉS A HÁLÓZATI CSATLAKOZÓT VÍZBE, VAGY MÁS FOLYADÉKBA. A TISZTÍTÁSUKHOZ NEDVES RUHÁT HASZNÁLJON.
10. AZ EGYES ALKATRÉSZEK KI-,ÉS BESZERELÉSEKOR, ILLETVE A GÉP TISZTÍTÁSA ELŐTT MINDIG HÚZZA KI A KÉSZÜLÉKET A HÁLÓZATI ALJZATBÓL**.**
11. Mindig győződjön meg arról, hogy a kezei tökéletesen szárazak, mielőtt a készülék kapcsolóit, a kábelt, vagy a hálózati csatlakozót érintené.
12. Amikor a készüléket kihúzza a hálózati aljzatból, mindig a csatlakozónál fogja meg. Soha ne húzza a kábelnél fogva.
13. Soha ne használja a készüléket, ha a kábel, a hálózati csatlakozó, vagy maga a gép hibás; hiba esetén keresse fel a legközelebbi szakszervizt.
14. Amennyiben hosszabbítót használ, győződjön meg arról, hogy az megfelel a hálózati feszültségnek, hogy elkerülje a készülék kezelőjének illetve környezetének sérülését.
15. Gondoskodjon róla, hogy a kábel ne lógjon szabadon, gyermekek által hozzáférhető helyen.
16. Ne veszélyeztesse a készülék biztonságos működését azzal, hogy a gyártó által nem jóváhagyott, vagy nem eredeti alkatrészeket használ.
17. A készüléken végzett bármilyen változtatás, amely nem a gyártó kifejezett jóváhagyásával történik, semmissé teszi a vásárlói garanciát.

18. Amennyiben úgy dönt, hogy a készüléket leselejtezi, javasoljuk, hogy ártalmatlanítsa azt a kábel levágásával. Javasoljuk továbbá az összes olyan alkatrész ártalmatlanítását, ami sérülést okozhat, főleg a gyermekeknek, akik esetleg játszanak az alkatrészekkel.
19. A készülék csomagolását soha ne hagyja gyermekek által hozzáférhető helyen.
20. Ügyeljen a biztonságos használatra, ne érintse meg a készülék forró felületeit működés közben.
21. ***FIGYELEM!*** Forró felületek!
22. Óvatosan dolgozzon a készülékkel, hogy elkerülje a sérüléseket.
23. A készüléket működés közben tartsa távol gyúlékony folyadékoktól, ne használja falak illetve gyúlékony műanyagok közelében.
24. A készüléket csak nedves ruhával tisztítsa, miután kihúzta a konnektorból, és a készülék teljesen kihűlt.
25. Használat után csak akkor tegye a készüléket a helyére, amikor már teljesen kihűlt.
26. Ne használjon külső időzítőt, vagy távirányítót.

Hogy a készülék megfelelő módon történő elhelyezése a 2012/19 / EK európai irányelv szerint történjen, kérjük, olvassa el a mellékelt tájékoztatót.

NE DOBJA EL EZT AZ ÚTMUTATÓT

A készülék részei (1. ábra)

A Készülék test
B Záró kar
C Tapadásmentes gofri sütőlemez
D Készenléti kijelző
E Bekapcsolás kijelző

A készüléket kizárólag otthoni használatra tervezték, kereskedelmi és ipari célokra való felhasználása nem lehetséges.
A készülék megfelel a 2014/35/EC, az EMC 2014/30/EU és az (EC) 27/10/2004 évi 1935/2004 számú rendelet ételtel érintkező anyagokra vonatkozó szabályozásának.

Az első használat
A készülék az első használatkor kis mennyiségű füstöt bocsáthat ki; ez nem hiba, a füst néhány percen belül megszűnik.
Első használatkor kenje be a készülék sütőlapját olajjal vagy vajjal. Ezt a műveletet a jövőben nem kell megismételnie.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

- Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzatba.
- A lámpa (E) kigyullad, jelzi, hogy a készülék csatlakozott az elektromos hálózathoz, és a kijelző (D) jelzi, hogy a készülék melegszik.
- Ha a készülék eléri a megfelelő hőmérsékletet (kb. 3 perc múlva) és használatra kész, a lámpa (D) kialszik.

Megjegyzés: A kijelző (D) újra felgyullad, ha a sütési hőmérséklet a beállított alá csökken.
- Nyissa ki teljesen a készüléket, lazítsa a záró kar (B) felfelé tolásával (2. ábra), és merőkanállal öntse a (korábban elkészített) keveréket az alsó lapra. A keverék beöntésekor ügyeljen arra, hogy az összes rekesz tele legyen, de ne annyira, hogy sütés közben túlcsordulhasson a sütőlemez szélén.
- Zárja a felső lemezt az alsó fölé, óvatosan nyomja lefelé, amíg a kar (B) a helyére nem kattan, és rögzítse a lemezeket (3. ábra).
- A sütési idő beállításakor javasoljuk, hogy kövesse az alábbi receptek útmutatásait.
- A gofri eltávolításához a készülékből csak fa vagy műanyag spatulát használjon.

FONTOS:

Ne érintse meg a forró felületeket, hogy elkerülje az égési sérülést. A záró kart ne erőltesse, eltörhet.
Csak a sütő zárt helyzetében kezdje meg a sütést.
Ne használjon éles eszközöket (pl. kést), mert károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

A készüléket csak kikapcsolt állapotban tisztítsa, előtte várja meg, amíg teljesen lehűlt. A tisztításhoz nedves ruhát vagy szivacsot használjon.

RECEPTEK

HAGYOMÁNYOS GOFRI
Bármilyen alkalomra. Hozzávalók 10 db-hoz:
2 tojás szétválasztott fehérje és sárgája
80 g cukor
1 kiskanál vanília kivonat
60 g olvasztott vaj
180 g liszt
1/2 kiskanál sütőpor
185 ml tej
•Tegye a tojásfehérjéket egy tálba, és habverővel verje fel maximális sebességgel.

• Egy külön tálban habverővel keverje össze a tojások sárgáját, a cukrot és a vaníliakivonat. Adja hozzá az olvasztott vajat (hagyja kihűlni), és kezdje el keverni kézi habverővel.
• Miután hozzáadta a vajat, szitálja a tálba a lisztet és sütőport.
• Adja hozzá a tejet, mindig habverővel kevergetve, hogy a tészta csomómentes legyen.
• Lassan adja hozzá a felvert tojásfehérjét. Melegítse fel a gofrisütőt, amíg a tészta néhány percig pihen.Tegye a tésztát a gofrisütőbe 4 percre.

VÉKONY OSTYA
Készítse el a gofrit az Ön által választott hozzávalókkal. (12 db)
Sütési idő: kb. 6/8 perc.
300 g liszt, 1 tasak sütőpor, 1 csipet só, 1 evőkanál
cukor, 2 tojás, 400 ml tej
• A tojásokat simára keverjük.
• Adja hozzá a többi hozzávalót, és keverje simára, csomómentes állagúra.

BELGA GOFRI
Belgiumban így készítik a hagyományos gofrit. (12 db)
Sütési idő: kb. 5 perc.
5 tojás, 1 tasak sütőpor, 300 g liszt, 300 g cukor, 300 g vaj
• Puhítsa meg a vajat.
• Keverje össze a lisztet, a cukrot és a sütőport.
• Adja hozzá a puha vajat és a tojást.
• Jól keverje össze.

PISKÓTA GOFRI
Citromos gofri (10 db)
Sütési idő: kb. 4 perc.
5 tojássárgája, 5 evőkanál forró víz, 100 g cukor, egy citrom héja, 150 g liszt, 1/2 teáskanál sütőpor, 5 tojásfehérje
• Verje fel a tojások sárgáját, adja hozzá a vizet, a cukrot és a reszelt citromhéjat.
• Keverje össze a lisztet és a sütőport, majd adja hozzá a nedves összetevőket.
• Verje fel a tojásfehérjét és óvatosan fprgassa bele a keverékbe.

CSOKOLÁDÉS GOFRI
Nagyon finom (10 db)
Sütési idő: kb. 5 perc
200 g liszt, csipet só, 50 g édesített kakaópor, 2 teáskanál sütőpor, 3 evőkanál cukor, 2 tojás, 400 ml tej, 1 teáskanál vanília kivonat, 40 g olvasztott vaj
· Keverje össze a lisztet, a sót, a kakaót, a cukrot és a sütőport ,majd adja hozzá a tojások sárgáját, a tejet, a vanília kivonatot és a vajat, majd keverje simára.
• Verje fel a tojásfehérjét és óvatosan forgassa bele a tésztába.

SAJTOS GOFRI
Az ideális előétel! (20 db)
Sütési idő: kb. 4 perc - 4 perc 30
100 g vaj, 8 tojássárgája, 1/2 teáskanál só, 500 g liszt, 1/2 teáskanál sütőpor, 50 g reszelt parmezán sajt, 1/2 liter víz, 8 tojásfehérje
• Verje fel a vajat.
• Keverje össze a lisztet és a sütőport.
• Sorban adja hozzá a tojássárgáját, a sót, a lisztet, a sajtot és a vizet.
• Ezután forgassa bele a felvert tojásfehérjét.