

LAKELAND

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MASZYNA DO OMLETÓW



Model: 62158

MASZYNA DO OMLETÓW

Dziękujemy za wybranie urządzenia do robienia omletów.

Przed rozpoczęciem korzystania z usługi prosimy o poświęcenie chwili na przeczytanie tej broszury i zachowanie jej w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Omelette Maker gotuje pyszne puszyste omlety w 10 minut. Mały i łatwy do przechowywania, idealny do robienia przekąsek lub gotowania, gdy miejsca jest mało.

W Lakeland nasza wielokrotnie nagradzana firma rodzinna w dalszym ciągu oferuje tę samą doskonałą jakość, stosunek jakości do ceny i wyjątkową obsługę klienta, co w latach 60., gdy zakładaliśmy firmę.

Nasze produkty są starannie wybierane i dokładnie testowane, dzięki czemu możesz mieć pewność, że wszystko, co kupisz, będzie sprawiało przyjemność w użytkowaniu przez wiele lat.

ZAWARTOŚĆ

Cechy produktu.....	3
Środki ostrożności.....	4-5
Pierwsze użycie urządzenia do robienia omletów.....	6
Instrukcja użytkowania	7
Wskazówki i porady.....	8
Przepisy	9-11
Często zadawane pytania.....	12
Pielęgnacja i czyszczenie	13
Połączenia elektryczne.....	14
Recykling urządzeń elektrycznych.....	14

CECHY PRODUKTU

1. Światło grzewcze

2. Pokrywka

3. Uchwyt pokrywy

4. Nóżki antypoślizgowe

5. Płyty grzewcze

6. Przewód i wtyczka



UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Zawsze przestrzegaj tych środków ostrożności podczas korzystania z urządzenia, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. To urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat.
i powyżej, a także osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane co do bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Upewnij się, że napięcie w Twojej sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na urządzeniu.
- Upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety i naklejki promocyjne zostały usunięte z
Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie przed użyciem pod kątem widocznych oznak uszkodzenia. Nie używaj, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone. W przypadku uszkodzenia lub jeśli urządzenie rozwinię usterkę, skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Jeśli przewód jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód. Skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Zawsze używaj urządzenia na suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Odłączaj od sieci, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem urządzenia. Aby odłączyć, ustaw gniazdo w pozycji „wyłączone” i wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie należy używać żadnych akcesoriów ani przystawek z tym urządzeniem poza tymi, które są przeznaczone do tego celu. polecane przez Lakeland.
- Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym lub obrażeniom ciała, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani pokrywy w wodzie. w wodzie lub innych płynach.
- Nie pozostawiaj przewodu zwisającego z krawędzi stołu kuchennego lub blatu roboczego. Unikaj kontakt ołowi z gorącymi powierzchniami.
- Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Tylko do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować do przygotowywania żywności zgodnie z instrukcją obsługi dołączonej do urządzenia.

- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce, zanim wyjmiesz wtyczkę z gniazdka sieciowego.
Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazdka, ciągnąc za przewód.
- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie przykrywaj urządzenia podczas użytkowania.
- Nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera ani systemu zdalnego sterowania.
- Przewód przedłużający można stosować ostrożnie. Parametry elektryczne przewodu powinny być co najmniej tak wysokie jak urządzenia. Nie należy dopuścić, aby przewód zwiisał z krawędzi blatu roboczego lub dotykał gorących powierzchni.
- To urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami dyrektyw 2014/30/UE (dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej) i 2014/35/UE (dyrektywa niskonapięciowa).
- OSTRZEŻENIE: Odcięta wtyczka włożona do gniazda 13 A stanowi poważne zagrożenie bezpieczeństwa (porażenie prądem). Upewnij się, że odcięta wtyczka zostanie bezpiecznie zutylizowana.
-  UWAGA: Plastikowe torby używane do owijania tego urządzenia lub opakowania mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, trzymaj te torby poza zasięgiem niemowląt i dzieci. Torby te nie są zabawkami.
- Nie należy używać urządzenia na lub w pobliżu gorącej kuchenki gazowej lub elektrycznej, ani w nagrzanym piekarniku.
- Zalecamy ustawienie urządzenia na płycie żaroodpornej lub blasze do pieczenia, aby zapobiec wszelkie soki, które mogą wydostać się podczas gotowania.

UŻYWANIE MASZYNY DO ROBIENIA OMLETÓW PO RAZ PIERWSZY

- Rozpakuj urządzenie do robienia omletów i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przetrzyj płyty grzewcze wilgotną ściereczką z mydłem, a następnie wytrzyj czystą, wilgotną ściereczką i dokładnie osuszyć.
- Po pierwszym włączeniu urządzenia do robienia omletów może wystąpić lekkie przypalenie. zapach. Jest to normalne w przypadku nowego produktu i zniknie po kilku użyciach.



OSTRZEŻENIE – GORĄCE POWIERZCHNIE



Wszystkie powierzchnie oznaczone tym symbolem  stanie się są gorące podczas użytkowania. Aby zapobiec obrażeniom, NIE DOTYKAJ. Przed dotknięciem tych powierzchni w celu ich wyczyszczenia lub przed przechowywaniem należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

Zawsze podnoś pokrywę za uchwyt pokryw, dodając jedzenie do Omelette Maker. Uważaj, aby nie dotykać innych powierzchni – będą gorące.



NIE podnoś pokryw tak, aby Twoje ramię znajdowało się nad płytą grzewczą, ponieważ jest ona gorąca i może spowodować obrażenia. Podnieś z boku.

Używaj rękawic kuchennych podczas gotowania w urządzeniu Omelette Maker. Uważaj podczas otwierania pokryw, ponieważ gorąca para może wydostać się z płyt grzewczych i spowodować obrażenia.

INSTRUKCJA UŻYCIA

Zalecamy umieszczenie urządzenia do robienia omletów na desce odpornej na ciepło lub blasze do pieczenia, aby złapać wszelkie soki, które mogą wydostać się podczas pieczenia.

1. Podłącz do gniazdka i włącz. Zapali się lampka grzewcza, aby pokazać, że Omelette Maker jest włączony i nagrzewa się. Omelette Maker ma jedno ustawienie temperatury. Po kilku minutach lampka grzewcza zgaśnie, a Omelette Maker będzie gotowy do użycia.
2. Ostrożnie podnieś pokrywę za uchwyt i spryskaj obie płyty grzewcze niewielką ilością oleju w sprayu.
Możesz również posmarować płyty grzewcze olejem przed lub po włączeniu Omelette Maker. Jeśli smarujesz olejem rozgrzane płyty, użyj silikonowego pędzla do polewania lub ciasta odpornego na ciepło. Uważaj, płyty grzewcze są gorące i olej może pryskać.
3. Umieść jedzenie lub wlej ciasto na dolną płytę grzewczą i zamknij pokrywę, aby rozpocząć gotowanie.
4. Po ugotowaniu potrawy zdejmij ją z płyty grzewczej za pomocą plastikowej, drewnianej lub silikonowej szpatułki. Nie używaj metalowych przyborów, ponieważ mogą uszkodzić powłoki zapobiegające przywieraniu.
5. Wyłącz i odłącz urządzenie do robienia omletów, pozwól mu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem i przechowywaniem.
6. Czas gotowania będzie się różnił w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy. W razie potrzeby podnieś pokrywkę i gotuj jeszcze kilka minut.

WSKAZÓWKI I PORADY

Po wypróbowaniu niektórych przepisów z tej broszury możesz zdecydować się na ich modyfikację, korzystając z naszych sugestii.

Czas gotowania będzie się różnić w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy. W razie potrzeby podnieś pokrywkę i gotuj jeszcze kilka minut.

Nie przepełniaj urządzenia do robienia omletów, ponieważ składniki nie ugotują się prawidłowo i mogą wydostać się z boków. Zawsze czekaj, aż zgaśnie lampka kontrolna przed dodaniem jedzenia.

Jeśli gotujesz mięso, upewnij się, że jest ono dokładnie ugotowane przed spożyciem.

Produktu nie należy stosować do gotowania i rozmrażania mrożonek.

Nie naciskaj pokrywę, jeśli Omelette Maker nie zamknie się całkowicie. Po prostu usuń część składników, aby zamknąć pokrywę, lub połóż pokrywę na jedzeniu.

PRZEPISY Należy

pamiętać, że wszystkie miary łyżkowe są standardowymi jednostkami metrycznymi, więc 1 łyżeczka to 5 ml, a 1 łyżka to 15 ml. Zalecamy użycie zestawu łyżek pomiarowych, aby uzyskać dokładne wyniki.

OMLET Z SZYNKĄ I SEREM – 2 porcje

Składniki	Ilość
Jaja duże	2
Mleko	2 łyżki stołowe
Ser cheddar	20g, startego
Szynka pokrojona w cienkie plasterki	20g, posiekane
Liście młodego szpinaku	Kilka posiekanych
Sól i pieprz do smaku	

CO ROBISZ

Rozgrzej urządzenie do robienia omletów, dodając odrobinę oleju.

W średniej misce roztrzep jajko z mlekiem.

Do mieszanki dodaj ser, szynkę, szpinak, sól i pieprz.

Posmaruj lub spryskaj płyty grzewcze odrobiną oleju.

Wlać mieszankę na dolne płyty grzewcze i zamknąć pokrywę.

Smażyć przez kilka minut, aż jajko się zetnie, i od razu podawać.

PANINI Z KURCZAKIEM

Składniki	Ilość
Pierś z kurczaka	1, bez kości, bez skóry
Pieczona czerwona papryka	6 sztuk
Czerwone pesto	4 łyżki stołowe
Rakieta	1 garść
Panini	2
Masło	Do rozprzestrzeniania
Sól i pieprz	Do przyprawiania

CO ROBISZ

Rozgrzej urządzenie do robienia omletów, dodając odrobinę oleju.

Dopraw kurczaka solą i pieprzem i smaż w maszynie do omletów przez ok. 10 minut, aż będzie całkowicie gotowy.

W międzyczasie rozkrój kanapki panini i posmaruj wewnątrz każdego kawałka sosem pesto.

Gdy kurczak będzie upieczony, pokrój go na pół, aby uzyskać dwa płaskie kawałki kurczaka i umieść na dwóch połówkach panini. Na wierzchu połóż czerwoną paprykę i rukolę, a pozostałe 2 połówki panini, aby zrobić kanapkę.

Posmaruj masłem zewnętrzną część kanapki panini i włóż ją do formy do omletów, aż do uzyskania złotego koloru.

TRÓJCZAKOLADOWE BROWNIE

Składniki	Ilość
Czekolada ciemna	170g
Czekolada bez dodatków	60g
Masło	170g
Jajka, średnie	4
Cukier	300g
Ekstrakt waniliowy	2 łyżeczki
Mąka zwykła	125g
Sól	1 łyżeczka
Czekoladowe chipsy mleczne	160g

CO ROBISZ

Rozgrzej duży rondel na średnim ogniu, rozpuść gorzką czekoladę, zwykłą czekoladę i masło, aż będą gładkie. Zdejmij z ognia i odstaw.

W osobnej misce ubij jajka, dodaj cukier i ekstrakt waniliowy.

Dodaj mieszankę jajek do czekolady i wymieszaj, następnie delikatnie wmieszaj mąkę i sól, aż się połączą. Wymieszaj z kawałkami czekolady.

Gdy Omelette Maker się nagrzej, wlej mieszankę na dolne płyty grzewcze, tak aby były przykryte. Uważaj, aby nie przepęlić.

Zamknij pokrywkę i gotuj przez 12 minut.

Wskazówka: Brownie będzie nadal trochę chwiejne po upieczeniu, aby uzyskać lepki środek. Pozostaw do ostygnięcia przed pokrojeniem.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Dlaczego kontrolka grzania w urządzeniu do robienia omeletów ciągle się wyłącza?

Odpowiedź: To normalne. Podczas gotowania element grzewczy będzie się automatycznie włączał i wyłączał, aby regulować temperaturę i upewnić się, że płyty grzewcze nie są zbyt gorące lub zbyt zimne. Powoduje to włączanie i wyłączanie się lampki grzewczej.

Pytanie: Kiedy urządzenie do robienia omeletów jest nagrzane i gotowe do użycia?

Odpowiedź: Kontrolka grzania wyłączy się, gdy urządzenie do robienia omeletów będzie nagrzane i gotowe do użycia.

Pytanie: Dlaczego składniki wydostają się przez ścianki urządzenia do robienia omeletów?

Odpowiedź: Płyty grzewcze mogą nie być w pełni rozgrzane lub Omelette Maker może być zbyt pełny. Poczekaj, aż zgaśnie czerwone światło, zanim dodasz jedzenie do płyt grzewczych i zmniejsz ilość składników.

Pytanie: Dlaczego jedzenie nie jest jeszcze w całości podgrzane?

Odpowiedź: Może być za dużo składników. Zmniejsz ilość jedzenia, aby gotowało się bardziej równomiernie. Nigdy nie próbuj gotować mrożonego jedzenia i pamiętaj, że schłodzone jedzenie może wymagać dłuższego gotowania.

Pytanie: Czy urządzenie do robienia omeletów ma włącznik/wyłącznik?

Odpowiedź: Nie ma przełącznika on/off, wystarczy podłączyć do gniazdka i włączyć. Po zakończeniu gotowania wyłącz Omelette Maker, wyłączając go z gniazdka i odłączając.

Pytanie: Pokrywa urządzenia do robienia omeletów bardzo się nagrzewa podczas gotowania, Czy to normalne?

Odpowiedź: Tak, pokrywa się nagrzewa. Zawsze podnoś i opuszczaj pokrywę za uchwyt pokrywy. Aby zapobiec obrażeniom ciała, NIE podnoś pokrywy tak, aby twoje ramię znajdowało się nad płytami grzewczymi, ponieważ jest gorąca i może spowodować obrażenia. Podnoś z boku.

Pytanie: Kontrolka ogrzewania nie włącza się, a płyty grzewcze nie grzeją?

Odpowiedź: Sprawdź, czy urządzenie do robienia omeletów jest podłączone do gniazdka i włączone.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

1. Odłącz urządzenie do robienia omeletów od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.
2. Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym dokładnie wyczyść.
3. Po każdym użyciu sprawdź, czy części nie są zużyte lub uszkodzone.
4. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych ani welny stalowej.
5. Zawsze używaj plastikowych, drewnianych lub silikonowych szpatulek, ponieważ metalowe przybory mogą je uszkodzić.
powłoki zapobiegające przywieraniu.
6. Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie ani innym płynie.
7. Aby wyczyścić płyty grzewcze, przetrzyj je wilgotną ściereczką z mydłem, a następnie wytrzyj czystą, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz przed schowaniem.
8. Aby wyczyścić powierzchnie zewnętrzne, przetrzyj je czystą, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
przed przechowywaniem.
9. Jeżeli na płytach grzewczych gromadzi się przypalone jedzenie, należy dolać odrobinę wody do gotowania.
olej i pozostaw na 5 do 10 minut. Wyczyść powierzchnię gąbką lub miękką szczotką, aby usunąć resztki jedzenia. Następnie wyczyść wilgotną ściereczką z mydłem, a następnie przetrzyj czystą, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz. Powtórz, jeśli to konieczne. Jest to normalne, szczególnie podczas gotowania z cukrem.
10. Przechowuj Omelette Maker z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj go ciasno wokół produktu.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIIONE

Urządzenie wyposażone jest we wtyczkę z bezpiecznikiem i trzema bolcami zgodną z normą BS1363, która nadaje się do stosowania we wszystkich domach wyposażonych w gniazdka zgodne z obowiązującymi normami.

ZMIANA

BEZPIECZNIK 7 A

Użyj bezpiecznika BS1362 7 A. Należy używać wyłącznie bezpieczników zatwierdzonych przez BSI lub ASTA. Jeśli nie masz pewności, jakiej wtyczki lub bezpiecznika użyć, zawsze skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Uwaga: po wymianie bezpiecznika w wtyczce formowanej wyposażonej w osłonę bezpiecznika, osłonę należy ponownie założyć na wtyczkę. Urządzenia nie wolno używać bez osłony bezpiecznika.

W przypadku zgubienia, zamienne osłony bezpieczników można uzyskać w sklepie elektrycznym. To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami UE: 2014/35/UE (dyrektywa niskonapięciowa) i 2014/30/UE (dyrektywa EMC).

RECYKLING SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Lakeland, podobnie jak wiele innych sieci handlowych, przystąpiło do programu, w ramach którego klienci mogą oddawać niechciane produkty elektryczne do punktów recyklingu rozmieszczonych na terenie całego kraju.

Odwiedź stronę www.recycle-more.co.uk, aby znaleźć najbliższy punkt recyklingu.



Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, Wielka Brytania LA23 1BQ

Tel: +44(0)15394 88100 lakeland.co.uk