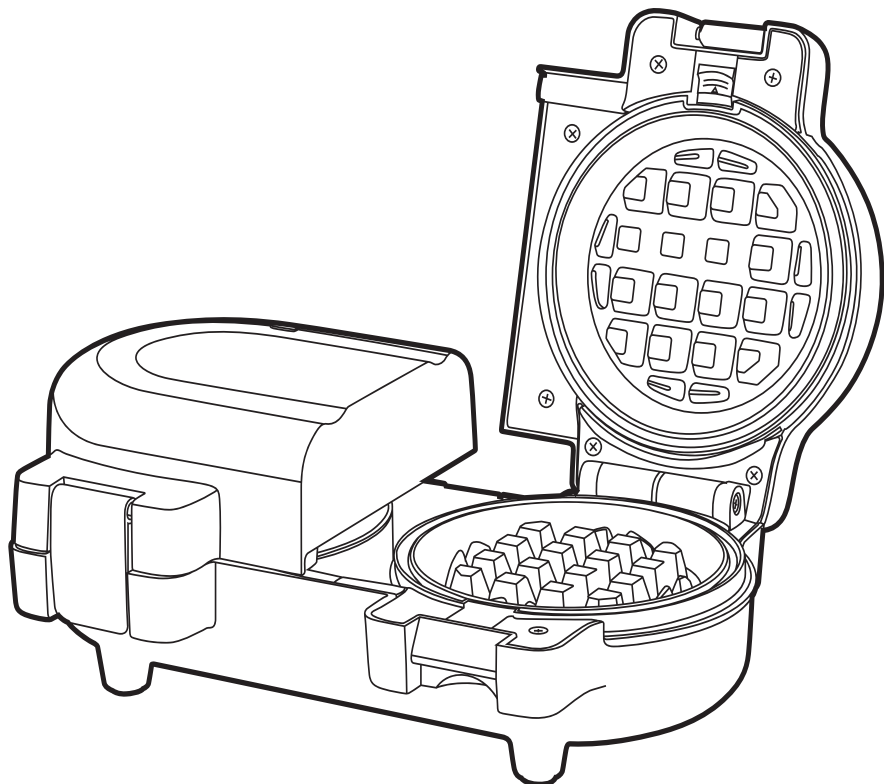
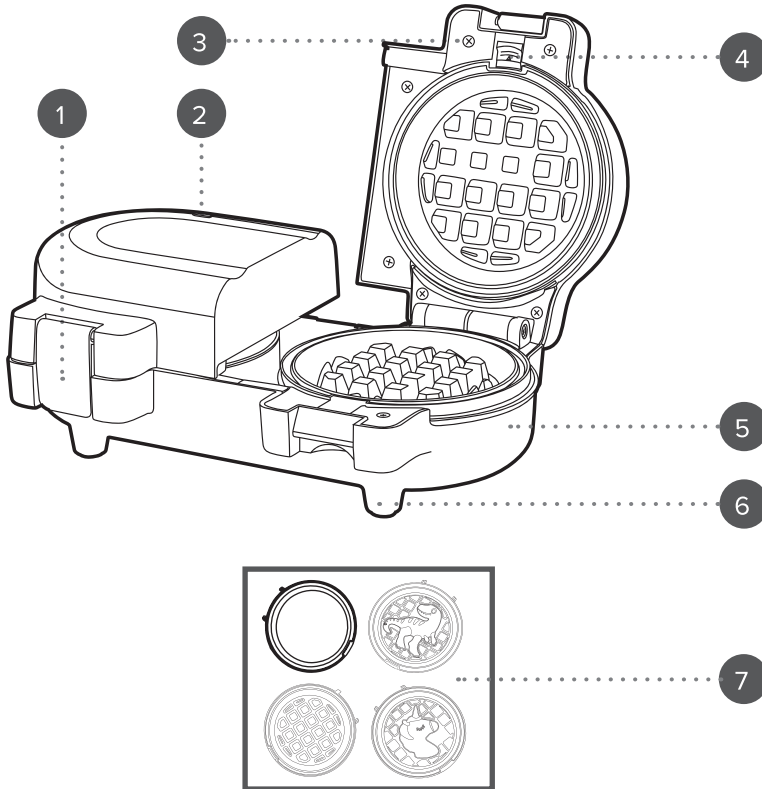


Manual de utilizare

Aparat dublu de preparat gustări



Descrierea pieselor



1. Sisteme de blocare
2. LED-uri indicatoare
3. Mânere
4. Butoane de deblocare a plitelor

5. Unitate principală aparat de preparat gustări
6. Picioare antiderapante
7. Plite de gătit interschimbabile

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.
- Acest aparat poate fi folosit de persoane cu vârsta de 8 ani și mai mult și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele, dacă au beneficiat de supraveghere/instruire și înțeleg pericolele aferente.
- Copiii nu trebuie să se joace 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 posibile 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 utilizați aparatul cu mâinile ude sau dacă conexiunile sunt ude.
- Dacă acest aparat cade sau se scufundă accidental în apă, deconectați-l imediat de la priza din perete. Nu introduceți mâna în apă.
- 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.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la priză după utilizare și lăsați-l să se răcească 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.
- Acest aparat nu trebuie acționat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.
- Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor împreună cu aparatul.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu trebuie folosit în scopuri comerciale.



ATENȚIE: Suprafață fierbinte – nu atingeți secțiunile fierbinți sau componentele de încălzire ale aparatului.



AVERTISMENT: Nu apropiați aparatul de materiale inflamabile.

Acțiuni recomandate și nerecomandate

ACȚIUNI RECOMANDATE:

Opriiți aparatul și deconectați-l de la rețeaua de alimentare electrică înainte să schimbați sau să montați accesoriile.

ACȚIUNI NERECOMANDATE:

Nu utilizați accesoriile dacă sunt slăbite, deteriorate sau sparte.

Îngrijire și întreținere

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

PASUL 2: Ștergeți carcasa aparatului de preparat gustări cu o lavetă moale și umedă și uscați temeinic.

PASUL 3: Curățați accesoriile cu apă caldă și detergent, apoi clățiți 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 utilizați niciodată detergenți duri sau abrazivi sau bureți de sârmă pentru a curăța aparatul de preparat gustări sau accesoriile acestuia, deoarece puteți deteriora suprafața.



NOTĂ: Aparatul de preparat gustări trebuie curățat după fiecare utilizare.

Instrucțiuni de utilizare

Înainte de prima utilizare

Înainte de conectarea la rețeaua de alimentare electrică, curățați aparatul de preparat gustări urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată „Îngrijire și întreținere”.



NOTĂ: Atunci când utilizați aparatul de preparat gustări 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 preparat gustări.

Instalarea sau înlocuirea plitelor de gătit

PASUL 1: Deschideți aparatul de preparat gustări ridicând capacul.

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

PASUL 3: Poziționați plita de gătit inferioară în interiorul aparatului de preparat gustări și aliniați-o cu elementul de încălzire. Apăsați ușor până se fixează în poziție 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 preparat gustări.

Utilizarea aparatului de preparat gustări

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 gătite.

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 preparat gustări și preîncălziți-l timp de aprox. 2 minute. LED-ul indicator se va aprinde pentru a semnala că aparatul de preparat gustări se preîncălzește. LED-ul indicator se va stinge când este atinsă temperatura necesară și aparatul de preparat gustări 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: Opriti și deconectați aparatul de preparat gustări 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 preparat gustări 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 pregătit gustări 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 preparat gustări va rămâne fierbinte pe ambele părți în timpul utilizării.



ATENȚIE: Procedați cu atenție în timp ce gătiți; aparatul de preparat gustări emană aburi.



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

Scoaterea plitelor de gătit

PASUL 1: Lăsați aparatul de preparat gustări 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 preparat gustări; plitele de gătit se vor ridica puțin, fiind mai ușor să fie scoase prin ridicare.

PASUL 3: Scoateți fiecare plită ținând-o ferm cu ambele mâini, apoi glisați și scoateți-o din aparatul de preparat gustări prin ridicare.



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

Utilizarea plitelor interschimbabile

PASUL 1: După ce aparatul de preparat gustări 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 aprox. 8 minute sau până când gustările 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 preparat gustări de la rețeaua de alimentare electrică. Lăsați capacul deschis și permiteți să se răcească.

PASUL 4: Scoateți cu grijă gustările 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 teameinic.



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 preparat gustări 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 gustărilor.
2. Cernerea ingredientelor uscate, cum ar fi făina, va contribui la o consistență uniformă și fără ghemotoace.
3. Așteptați ca aluatul să se întindă uniform pentru a evita riscul umplerii excesive.
4. Evitați să deschideți aparatul de preparat gustări 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 preparat gustări, preparați ingredientele și amestecurile înainte.

Depozitare

Înainte de a depozita aparatul de preparat gustări într-un loc rece și uscat, verificați dacă este rece, curat și uscat.

Nu înfășurați niciodată cablul strâns în jurul aparatului de preparat gustări; 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 preparat gustări.	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: EK6484

Intrare: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ieșire: 1100 W

REȚETE



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 preparat gustări.

Turnați cu atenție aluatul în aparatul de preparat gustări; umpleți fiecare orificiu la $\frac{2}{3}$. Închideți aparatul de preparat gustări și coaceți până când aluatul devine auriu.

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 fructe

Ingrediente

4 gofre clasice
Selecție de fructe feliate (de ex., căpșune, piersică, kiwi)

Mod de preparare

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

Sandwichuri de gofre cu înghețată

Ingrediente

8 gofre clasice
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. Decorați cu

ornamente pentru prăjituri.

Gofre vegane

Ingrediente

100 g făină simplă

100 g făină integrală

250 ml lapte de migdale

4 linguri de unt vegetal, înmuiat

3 linguri de zahăr pudră auriu

2 linguri 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 vegetal 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 preparat gustări.

Turnați cu atenție aluatul în aparatul de preparat gustări; umpleți fiecare orificiu la $\frac{2}{3}$. Închideți aparatul de preparat gustări și coaceți până când aluatul devine auriu.

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

Repețați procesul cu aluatul rămas.

Idei de topping vegan

- Ciocolată vegană topită și căpșune
- Ciocolată vegană topită și bezele vegane
- Unt de migdale și fulgi de ciocolată vegană
- Praf de scorțișoară
- Zahăr pudră și fructe de pădure
- Unt de arahide și gem
- Iaurt vegan și fructe de pădure
- Banană și fulgi de ciocolată vegană
- Înghețată vegană și fructe de pădure

Clătite simple

Se pot prepara 8 clătite

Ingrediente

120 g făină simplă

1 ou

240 ml lapte

2 linguri de unt topit sau ulei vegetal

1 lingură de zahăr

2 lingurițe de praf de copt

$\frac{1}{4}$ linguriță de sare

Mod de preparare

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

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 preparat gustări.

Turnați cu atenție aluatul în aparatul de preparat gustări; umpleți fiecare orificiu la $\frac{2}{3}$. Închideți aparatul de preparat gustări și coaceți până când aluatul devine auriu.

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

Repețați procesul cu aluatul rămas.

Serviți cu toppingul dorit.

Sugestii de topping

Ciocolată topită

Mix de fructe de pădure

Ornamente pentru prăjituri

Lime și zahăr

Frișcă

Înghețată

Sirop de arțar

Clătite învelite în ciocolată

Ingrediente

4 clătite simple

100 g ciocolată, topită

Mod de preparare

Introduceți clătitele în ciocolata topită.

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

Clătite sănătoase

Pentru această rețetă aveți nevoie de un blender.

Ingrediente

4 ouă

2 banane coapte

125 ml lapte (sau alternativ lapte vegetal)

60 g făină de hrișcă

25 g baby spanac

1 linguriță de praf de copt

Mod de preparare

Așezați ouăle, bananele, laptele și spanacul în blender și amestecați până obțineți o consistență uniformă. Cerneți făina de hrișcă și praful de copt în blender și amestecați până obțineți o consistență uniformă.

Ungeți cu un strat subțire plitele neaderente și preîncălziți aparatul de preparat gustări.

Turnați cu atenție aluatul în aparatul de preparat gustări; umpleți fiecare orificiu la $\frac{2}{3}$. Închideți aparatul de preparat gustări și coaceți până când aluatul devine auriu.

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

Repetăți procesul cu aluatul rămas.

Sugestii de topping sănătos

laurt simplu, neîndulcit

Sirop de arțar pur sau miere de albine

Mix de fructe de pădure

Mix de semințe

Prăjituri curcubeu

1 ou mare

200 g făină simplă

135 g zahăr tos

135 g ornamente pentru prăjituri

100 g zahăr brun

65 g unt nesărat

1 linguriță de extract de vanilie pură

1 linguriță de sare

$\frac{1}{2}$ linguriță de praf de copt

$\frac{1}{4}$ linguriță de bicarbonat de sodiu

Într-un vas mare de amestecare, amestecați untul și zahărul până devin cremă.

Într-un vas separat, bateți oul și extractul de vanilie. Adăugați încet oul, zahărul și extractul de vanilie la unt, apoi bateți până când obțineți o consistență pufoasă și deschisă la culoare.

Cerneți făina, sarea, praful de copt și bicarbonatul de sodiu într-un vas separat și adăugați ornamentele pentru prăjituri. Amestecați bine.

Adăugați ingredientele uscate la ingredientele umede. Amestecați până la formarea unui aluat gros.

Puneți aluatul la frigider și lăsați-l să se răcească cel puțin 4 ore.

Ungeți cu un strat subțire plitele neaderente și preîncălziți aparatul de preparat gustări.

Desprindeți o bilă de aluat de mărimea unei mingi de ping pong și turtiți-o ușor. Așezați aluatul în aparatul de preparat gustări preîncălzit. Închideți aparatul de preparat gustări și coaceți timp de aprox. 5–10 minute.

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

Repetăți procesul cu restul de aluat.

Prăjitură brownie cu ciocolată

2 ouă

200 g zahăr pudră

130 g făină simplă

40 g pudră de cacao

60 ml ulei vegetal

1 linguriță de sare

1 linguriță de extract de vanilie

1 linguriță de praf de copt

Mod de preparare

Cerneți pudra de cacao și zahărul pudră într-un vas mare de amestecare. Adăugați uleiul vegetal și amestecați.

Într-un vas separat, bateți oul și extractul de vanilie.

Adăugați ingredientele uscate la ingredientele umede. Amestecați până la formarea unui aluat gros.

Cerneți făina simplă, praful de copt și sarea într-un vas separat. Amestecați bine și adăugați ingredientele uscate la ingredientele umede. Amestecați până la formarea unui aluat.

Puneți aluatul la frigider și lăsați-l să se răcească cel puțin 4 ore.

Desprindeți o bilă de aluat de mărimea unei mingi de ping pong și turtiți-o ușor. Așezați aluatul în aparatul de preparat gustări preîncălzit. Închideți aparatul de preparat gustări și coaceți timp de aprox. 5–10 minute.

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

Repetăți procesul cu restul de aluat.

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.

CD220724/MD000000/V1