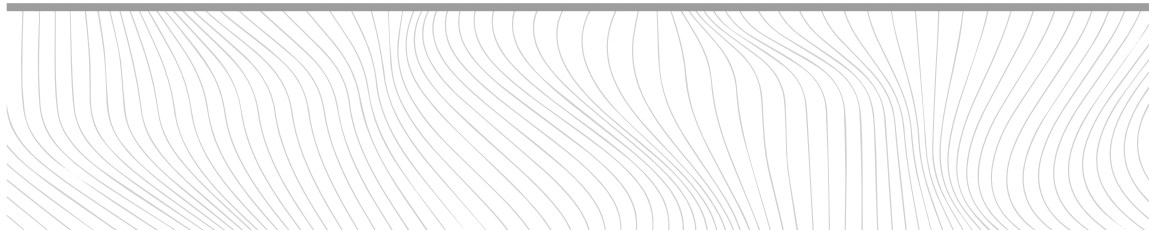
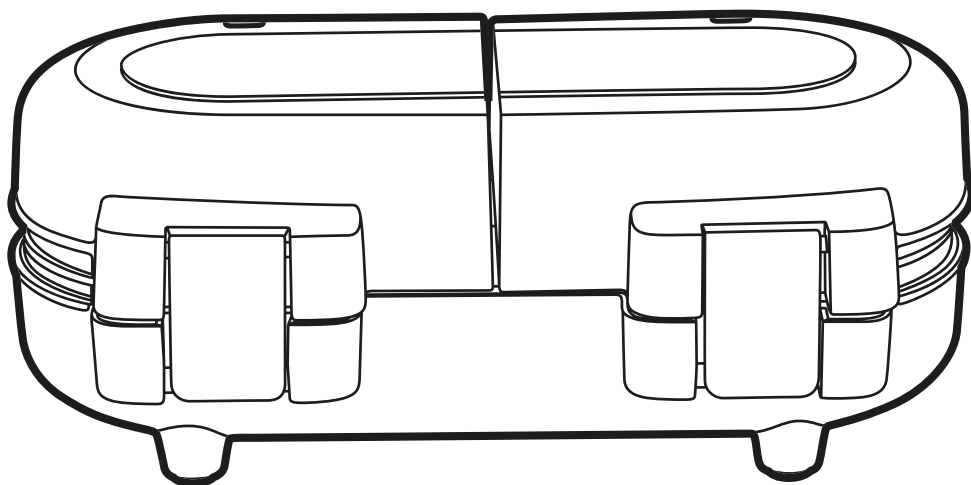


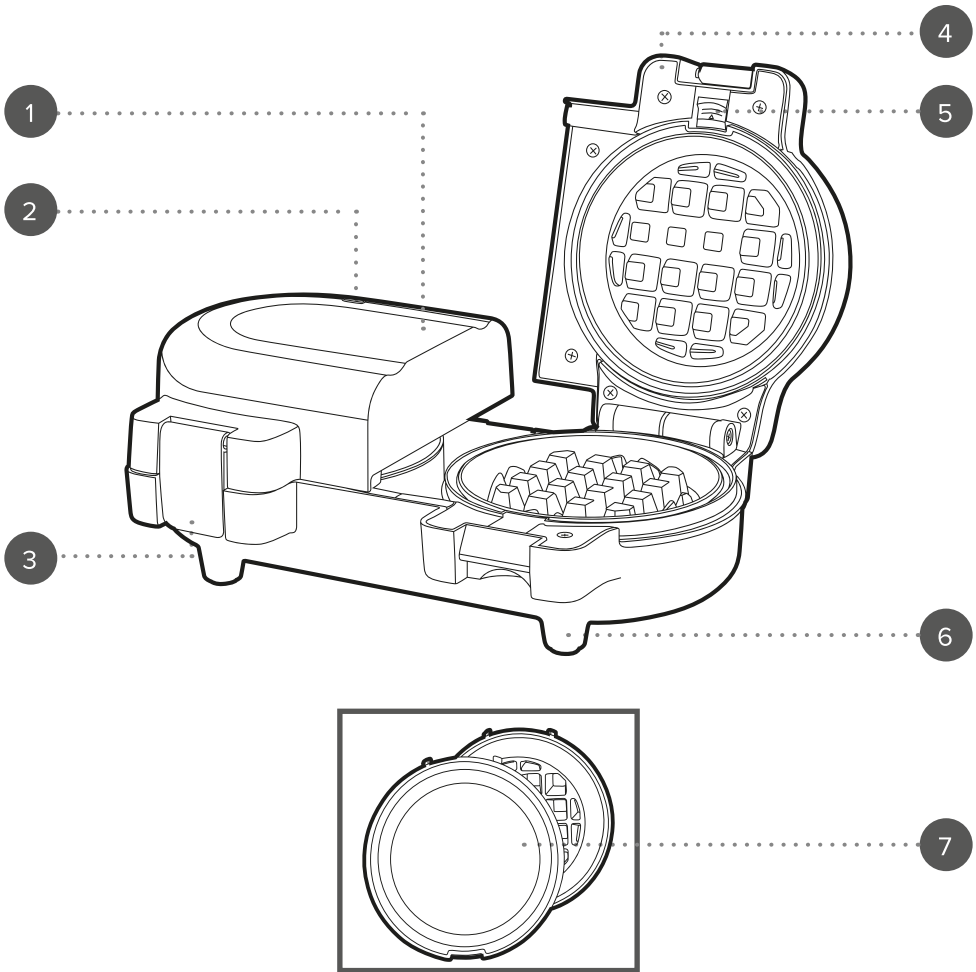
# Manuale per l'utente

Mini macchina per snack doppia

---



## Descrizione dei componenti



1. Unità principale della macchina per snack
2. Spie
3. Blocchi
4. Manici
5. Pulsanti di sgancio della piastra
6. Piedini antiscivolo
7. Piastre di cottura intercambiabili

Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- È necessario verificare che i bambini non giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio, poiché quest'ultimo potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi durante l'uso, onde evitare possibili lesioni.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità o al di sotto di materiali infiammabili come tende, credenze a muro o ripiani.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto

di spatole in plastica termoresistente o in legno per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, o prima di riporlo, accertarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e verificare che si sia raffreddato completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.
- La superficie esterna dell'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante il funzionamento.



**ATTENZIONE:** superficie calda! Non toccare la superficie calda o i componenti dell'apparecchio che generano calore. Non versare acqua sull'elemento riscaldante.



**AVVERTENZA:** tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

### Cura e manutenzione

**FASE 1:** prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per snack dall'alimentazione elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

**FASE 2:** pulire la macchina per snack con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

**FASE 3:** pulire gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.

**FASE 4:** rimuovere i residui di cibo applicando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con un panno di carta o con una spugna non abrasiva.

Non immergere la macchina per snack in acqua o in altri liquidi.

Non utilizzare detersivi aggressivi o spugne abrasive per la pulizia della macchina per snack o dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.



**NOTA:** la macchina per snack deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

## Istruzioni per l'uso

### Prima del primo utilizzo

**FASE 1:** spegnere e scollegare la macchina per snack dall'alimentazione elettrica.

**FASE 2:** pulire la macchina per snack con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente. Lavare le piastre di cottura con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente.



**NOTA:** al primo utilizzo, la macchina per snack potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per snack.

### Installazione o sostituzione delle piastre di cottura

**FASE 1:** aprire la macchina per snack sollevando il coperchio.

**FASE 2:** scegliere le piastre di cottura da utilizzare e controllare che siano entrambe dello stesso tipo.

**FASE 3:** inserire la piastra di cottura inferiore all'interno della macchina per snack e allinearla con l'elemento riscaldante. Esercitare una leggera pressione fino a farla scattare in posizione. Ripetere l'operazione per la piastra di cottura superiore.



**NOTA:** le piastre antiaderenti possono essere inserite solo in un'unica direzione.

### Utilizzo della macchina per snack

**FASE 1:** prima di ogni utilizzo, applicare un sottile strato di olio sulle piastre di cottura, spargendolo con un panno di carta. In questo modo si prolunga la durata del rivestimento antiaderente e si evita che gli alimenti si attacchino.

**FASE 2:** preparare gli ingredienti da cucinare.

**FASE 3:** installare le piastre antiaderenti da utilizzare seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Installazione o sostituzione delle piastre di cottura**".

**FASE 4:** collegare la macchina per snack all'alimentazione elettrica, accenderla e farla preriscaldare per circa 2 minuti. La spia di alimentazione si accende per indicare che la macchina per snack è in fase di preriscaldamento. La spia di alimentazione si spegne una volta raggiunta la temperatura richiesta e non appena la macchina per snack è pronta all'uso.

**FASE 5:** aprire con cautela il coperchio, utilizzando guanti resistenti al calore.

Aggiungere gli ingredienti preparati sulla piastra di cottura inferiore e chiudere delicatamente il coperchio.

**FASE 6:** cuocere per il tempo necessario e controllare periodicamente aprendo il coperchio con delicatezza.

**FASE 7:** quando la cottura è stata completata, aprire con cura il coperchio con guanti da forno resistenti al calore e rimuovere gli spuntini con una spatola in plastica termoresistente o in legno.

**FASE 8:** spegnere e scollegare la macchina per snack dall'alimentazione elettrica.

**FASE 9:** lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



**NOTA:** prima di iniziare la cottura, preriscaldare sempre le piastre. Lasciare raffreddare la macchina per snack prima di installare le altre piastre di cottura. Durante l'uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la macchina per snack sta mantenendo la temperatura corretta. Non collocare una quantità eccessiva di ingredienti sulle piastre poiché potrebbero espandersi durante la cottura. Se si intende preparare più spuntini, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuove una porzione per mantenere il calore. La macchina per snack rimarrà calda su entrambi i lati durante l'uso.



**ATTENZIONE:** prestare attenzione durante la cottura; la piastra per snack emetterà del vapore.



**AVVERTENZA:** il prodotto e le piastre di cottura diventano molto calde durante l'uso; usare sempre guanti resistenti al calore per prevenire possibili lesioni.

## Rimozione delle piastre di cottura

**FASE 1:** lasciare raffreddare completamente la macchina prima di rimuovere le piastre di cottura.

**FASE 2:** premere i pulsanti di sgancio delle piastre sulla parte anteriore della macchina per snack; le piastre antiaderenti si sollevano leggermente per un'agevole estrazione.

**FASE 3:** rimuovere ciascuna piastra tenendola saldamente con due mani, quindi farla scorrere ed estrarla dalla macchina.



**ATTENZIONE:** lasciare raffreddare completamente le piastre prima di rimuoverle dalla macchina per snack, onde evitare possibili lesioni.

## Utilizzo delle piastre intercambiabili

**FASE 1:** una volta completata la fase di preriscaldamento del dispositivo, versare la pastella al centro di ogni stampo della piastra di cottura inferiore e chiudere il coperchio.

**FASE 2:** cuocere per circa 8 minuti o finché gli snack non sono morbidi e dorati. Controllare periodicamente il livello di cottura aprendo delicatamente il coperchio.

**FASE 3:** al termine della cottura, spegnere la macchina per snack e scollegarla dall'alimentazione elettrica, lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.

**FASE 4:** rimuovere delicatamente gli snack sollevando i bordi dalla piastra di cottura con una spatola in plastica termoresistente o in legno.

**FASE 5:** una volta raffreddate, le piastre di cottura possono essere rimosse, lavate con acqua calda e detersivo e asciugate accuratamente.



**AVVERTENZA:** prestare attenzione quando si utilizza la macchina per snack per evitare il contatto con calore e vapore.

## Suggerimenti e consigli

1. Evitare di miscelare eccessivamente la pastella onde evitare di rovinare la consistenza degli spuntini.
2. Setacciare gli ingredienti secchi, ad esempio la farina, per ottenere una consistenza fluida ed evitare la formazione di grumi.
3. Attendere che la pastella si distribuisca in modo uniforme per non rischiare che fuoriesca.
4. Non aprire la macchina durante i primi minuti di cottura, per evitare che il calore si disperda.
5. L'uso di utensili in plastica termoresistente o in legno contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
6. Per risparmiare tempo durante l'uso della macchina per snack, preparare gli ingredienti e i composti in anticipo.

## Come riporre il prodotto

Prima di riporre la piastra per snack in un luogo fresco e privo di umidità, verificare che sia fredda, pulita e asciutta.

Avvolgere il cavo attorno al prodotto senza stringerlo troppo per evitare che si danneggi.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La pastella non cuocerà in modo uniforme.	Gli stampi sono stati riempiti troppo o troppo poco.	Riempire circa i $\frac{2}{3}$ degli stampi con la pastella.  Capovolgere il composto per assicurarsi che entrambi i lati vengano cotti in modo uniforme.
Le piastre di cottura non si inseriscono nella macchina per snack.	Le piastre di cottura non sono correttamente allineate.	Verificare che le piastre di cottura siano allineate e bloccate in posizione.  Controllare che le piastre di cottura siano sufficientemente fredde, poiché il calore può causare l'espansione di alcuni materiali.

## Specifiche

Codice prodotto: PT5923

Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 1100 W

# RICETTE



## Waffle classici

### Ingredienti

120 g di farina 00  
1 uovo  
235 ml di latte  
2 cucchiaini di burro fuso  
1 cucchiaino di zucchero  
2 cucchiaini di lievito in polvere  
Un pizzico di sale

### Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in polvere in una grande ciotola, quindi aggiungere lo zucchero e il sale continuando a mescolare.

In un recipiente separato, mescolare l'uovo, il latte e il burro fuso, quindi versare l'impasto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente le piastre antiaderenti e preriscaldare la macchina per snack.

Versare con cautela la pastella nella macchina per snack; riempire ogni stampo fino ai  $\frac{2}{3}$ . Chiudere la macchina e cuocere finché la pastella non avrà assunto un colore dorato.

Rimuovere con cautela il waffle utilizzando una spatola in plastica termoresistente o in legno e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.



**NOTA:** aggiungere coloranti alimentari alla pastella prima della cottura per un tocco divertente.

## Waffle con frutta

### Ingredienti

4 waffle classici (aggiungere coloranti alimentari alla pastella prima della cottura per un tocco divertente)  
Selezione di frutta a fette  
(ad esempio fragole, pesca, kiwi)

### Procedimento

Mettere la frutta sui waffle per preparare i waffle alla frutta.

## Waffle sandwich con gelato

### Ingredienti

8 waffle classici (aggiungere coloranti alimentari alla pastella prima della cottura per un tocco divertente)



4 palline di gelato  
Una manciata di praline

#### **Procedimento**

Posizionare il gelato tra due waffle per preparare un waffle sandwich con gelato.

### **Waffle vegani**

#### **Ingredienti**

100 g di farina 00  
100 g di farina integrale  
250 ml di latte di mandorle  
4 cucchiaini di burro vegano ammorbidito  
3 cucchiaini di zucchero di canna semolato  
2 cucchiaini di lievito in polvere  
1 cucchiaino di pasta di vaniglia  
Un pizzico di sale

#### **Procedimento**

Setacciare la farina 00, la farina integrale e il lievito in polvere in un recipiente grande, quindi aggiungere lo zucchero e il sale continuando a mescolare.

In un recipiente separato, mescolare il latte di mandorla, il burro vegano e la pasta di vaniglia, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente le piastre antiaderenti e preriscaldare la macchina per snack.

Versare con cautela la pastella nella macchina per snack; riempire ogni stampo fino ai  $\frac{2}{3}$ . Chiudere la macchina e cuocere finché la pastella non avrà assunto un colore dorato.

Rimuovere con cautela il waffle utilizzando una spatola in plastica termoresistente o in legno e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

#### **Idee per condimenti vegani**

Cioccolato vegano fuso e fragole  
Cioccolato vegano fuso e marshmallow vegani  
Burro di mandorle e gocce di cioccolato vegano  
Cannella in polvere  
Zucchero a velo e frutti di bosco  
Burro di arachidi e marmellata  
Yogurt senza derivati del latte e frutti di bosco  
Banana e gocce di cioccolato vegano  
Gelato senza derivati del latte e frutti di bosco

### **Pancake semplici**

#### **Ingredienti**

120 g di farina 00  
1 uovo  
240 ml di latte  
2 cucchiaini di burro fuso o olio vegetale  
1 cucchiaino di zucchero  
2 cucchiaini di lievito in polvere  
 $\frac{1}{4}$  di cucchiaino di sale

#### **Suggerimenti per le guarnizioni**

Cioccolato fuso  
Frutti di bosco misti  
Praline  
Lime e zucchero  
Panna montata  
Gelato  
Sciroppo d'acero

#### **Procedimento**

Setacciare la farina, lo zucchero, il lievito in polvere e il sale in un recipiente grande.

In un recipiente separato, mescolare l'uovo, il latte e il burro fuso, quindi versare l'impasto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente le piastre antiaderenti e preriscaldare la macchina per snack.

Versare con cautela la pastella nella macchina per snack; riempire ogni stampo fino ai  $\frac{2}{3}$ . Chiudere la macchina e cuocere finché la pastella non avrà assunto un colore dorato.

Rimuovere con cautela il pancake utilizzando una spatola in plastica termoresistente o in legno e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente. Servire con le guarnizioni desiderate.

### **Pancake ricoperti di cioccolato**

#### **Ingredienti**

4 pancake semplici  
100 g di cioccolato fuso

#### **Procedimento**

Immergere i pancake nel cioccolato fuso. Lasciarli in frigorifero per farli raffreddare oppure gustarli caldi.

## Pancake salutari

### Ingredienti

4 uova  
2 banane mature  
125 ml di latte  
(o latte alternativo a base vegetale)  
60 g di farina di grano saraceno  
25 g di foglie di spinacini  
1 cucchiaino di lievito in polvere

### Procedimento

Questa ricetta richiede l'uso di un frullatore. Mettere le uova, le banane, il latte e gli spinacini in un frullatore e frullare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Setacciare la farina di grano saraceno e il lievito in polvere nel frullatore e frullare fino ad accorpare gli ingredienti in modo omogeneo. Ungere leggermente le piastre antiaderenti e preriscaldare la macchina per snack. Versare con cautela la pastella nella macchina per snack; riempire ogni stampo fino ai  $\frac{2}{3}$ . Chiudere la macchina e cuocere finché la pastella non avrà assunto un colore dorato. Rimuovere con cautela il pancake utilizzando una spatola in plastica termoresistente o in legno e lasciarlo raffreddare su una griglia. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

### Suggerimenti per guarnizioni salutari

Yogurt semplice, non zuccherato  
Sciroppo d'acero o miele purissimi  
Frutti di bosco misti  
Semi misti

## Biscotti arcobaleno

### Ingredienti

1 uovo grande  
200 g di farina  
135 g di zucchero semolato  
135 g di praline  
100 g di zucchero di canna  
65 g di burro non salato  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia pura  
1 cucchiaino di sale  
 $\frac{1}{2}$  cucchiaino di lievito in polvere  
 $\frac{1}{2}$  di cucchiaino di bicarbonato di sodio

### Procedimento

In un recipiente grande, far amalgamare il burro e lo zucchero.  
In un recipiente separato, sbattere l'uovo e

l'estratto di vaniglia. Aggiungere lentamente l'uovo, lo zucchero e l'estratto di vaniglia al burro, quindi sbattere fino a ottenere un composto chiaro e soffice.

Setacciare la farina, il sale, il lievito in polvere e il bicarbonato in un recipiente separato e aggiungere le praline. Mescolare bene.

Aggiungere gli ingredienti secchi agli ingredienti umidi. Amalgamare fino a formare un impasto denso.

Mettere l'impasto in frigo e lasciarlo raffreddare per almeno 4 ore.

Ungere leggermente le piastre antiaderenti e preriscaldare la macchina per snack.

Prendere una parte di impasto della grandezza di una pallina da ping pong e appiattirlo leggermente. Mettere l'impasto nella macchina per snack preriscaldata. Chiudere la macchina per snack e cuocere per circa 5–10 minuti.

Rimuovere con cautela il biscotto utilizzando una spatola in plastica termoresistente o in legno e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con l'impasto rimanente.

## Brownies al cioccolato

### Ingredienti

2 uova  
200 g di zucchero semolato  
130 g di farina 00  
40 g di cacao in polvere  
60 ml di olio vegetale  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
1 cucchiaino di lievito in polvere

### Procedimento

Setacciare la polvere di cacao e lo zucchero semolato in un recipiente grande. Aggiungere l'olio vegetale e amalgamare il tutto.

In un recipiente separato, sbattere l'uovo e l'estratto di vaniglia.

Aggiungere gli ingredienti secchi agli ingredienti umidi. Amalgamare fino a formare un impasto denso.

Setacciare la farina, il lievito in polvere e il sale in un recipiente separato. Mescolare bene e aggiungere gli ingredienti secchi a quelli umidi. Amalgamare fino a formare un impasto.

Mettere l'impasto in frigo e lasciarlo raffreddare per almeno 4 ore.

Prendere una parte di impasto della grandezza di una pallina da ping pong e appiattirlo leggermente. Mettere l'impasto nella macchina per snack preriscaldata. Chiudere la macchina per snack e cuocere per circa 5–10 minuti. Rimuovere con cautela il biscotto utilizzando una spatola in plastica termoresistente o in legno e lasciarlo raffreddare su una griglia. Ripetere l'operazione con l'impasto rimanente.



#### Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche



Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

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

**PRODOTTO IN CINA.**

CD230124/MD000000/V1