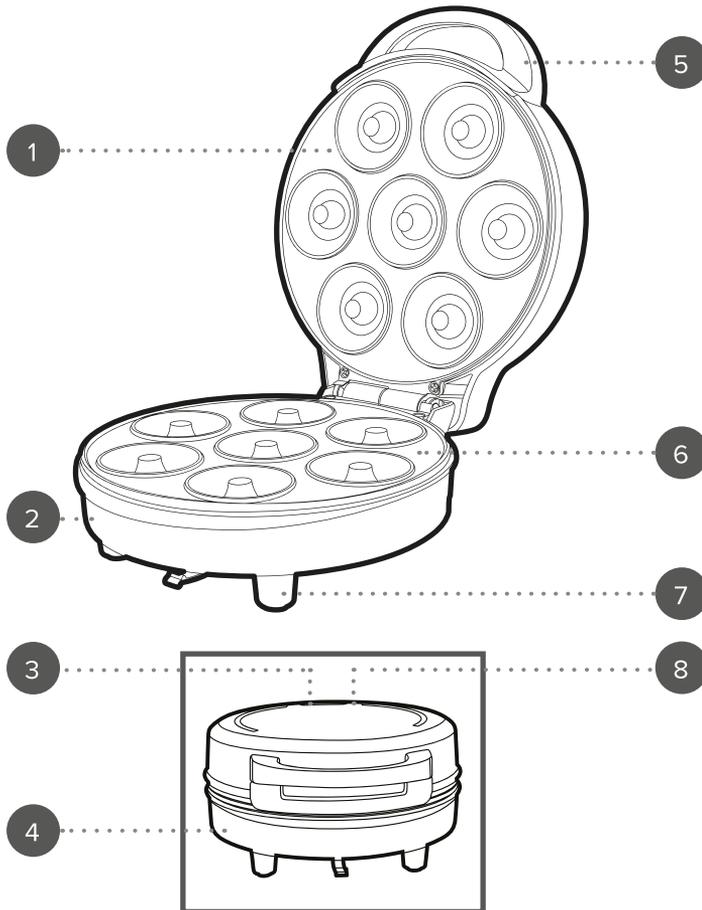


Manuale per l'utente

Macchina per ciambelle



1. Alloggiamento superiore
2. Alloggiamento inferiore
3. Spia di alimentazione
4. Unità principale della macchina per ciambelle

5. Manico
6. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
7. Piedini antiscivolo
8. Spia di apparecchio pronto all'uso

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 oppure non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza solo in presenza di un supervisore o dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- I bambini possono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione solo se hanno più di 8 anni e sotto la supervisione di 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 o 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 che 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, tocchi 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 o se i collegamenti sono umidi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo ed estrarre la spina afferrandola.
- 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.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- 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.

- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare la superficie calda o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



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 ciambelle dall'alimentazione elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

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

FASE 3: rimuovere i residui di cibo versando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con della carta assorbente. In caso di difficoltà nel rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva.

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o spugne abrasive per la pulizia della macchina per ciambelle e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.



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

Prima del primo utilizzo



NOTA: al primo utilizzo, la macchina per ciambelle potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Si tratta di un comportamento normale destinato a scomparire. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per ciambelle.

Utilizzo della macchina per ciambelle

Prima di ogni utilizzo, applicare un sottile strato di olio sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, distribuendolo con della carta assorbente. In questo modo si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e si evita che le ciambelle si attacchino.

FASE 1: preparare la pastella per le ciambelle.

FASE 2: collegare la macchina per ciambelle all'alimentazione elettrica, accenderla e farla preriscaldare per circa 2–3 minuti. La spia di alimentazione rossa e la spia verde di dispositivo pronto all'uso si accendono, a indicare che la macchina per ciambelle è in fase di preriscaldamento. La spia verde di apparecchio pronto all'uso si accende quando viene raggiunta la temperatura impostata.

FASE 3: aprire con cautela il coperchio utilizzando guanti termoresistenti.

FASE 4: versare un po' di pastella al centro degli stampi antiaderenti inferiori, quindi chiudere delicatamente il coperchio. Per evitare fuoriuscite, versare lentamente una piccola quantità di pastella al centro della piastra e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra.

FASE 5: cuocere per circa 5–8 minuti o finché il composto non risulta dorato. Controllare periodicamente il livello di cottura aprendo delicatamente il coperchio. Non aprire l'apparecchio prima che siano trascorsi 4 minuti di cottura, altrimenti le ciambelle non lieviteranno. Se necessario, è possibile cuocere le ciambelle un po' più a lungo fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

FASE 6: a cottura ultimata, aprire delicatamente il coperchio con guanti da forno termoresistenti e rimuovere le ciambelle con una spatola in plastica o in legno resistente al calore.

Se si intende preparare molte ciambelle, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono le ciambelle per mantenere il calore.

FASE 7: spegnere la macchina per ciambelle e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



NOTA: non riempire eccessivamente la piastra di cottura con rivestimento antiaderente perché la pastella si espanderà durante la cottura. Si consiglia di non riempire oltre i $\frac{2}{3}$. Prima della cottura, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Durante l'utilizzo, la spia verde di dispositivo pronto all'uso si accende e si spegne per segnalare che la macchina per ciambelle sta mantenendo la temperatura.



ATTENZIONE: prestare attenzione durante la cottura; la macchina per ciambelle emetterà vapore.



AVVERTENZA: la macchina per ciambelle e le piastre di cottura si surriscaldano durante l'uso; utilizzare sempre guanti termoresistenti per evitare lesioni.

Suggerimenti e consigli

1. Per evitare fuoriuscite, aggiungere gli ingredienti al centro di ciascuno stampo.
2. Quando si usa la pastella, versare lentamente una piccola quantità nelle piastre di cottura antiaderenti e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra, per non rischiare di riempirle eccessivamente.
3. Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuterà a ottenere un composto liscio e senza grumi.
4. Non aprire la macchina per ciambelle durante la cottura, in quanto il calore potrebbe disperdersi e impedire la formazione delle bolle.
5. Le ciambelle sono pronte quando il vapore smette di fuoriuscire dalla macchina.
6. Utilizzare sempre burro oppure olio per condizionare le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Ciò contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente e facilita la rimozione delle ciambelle una volta cotte.
7. L'uso di utensili in plastica o in legno resistenti al calore contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
8. Per risparmiare tempo durante l'uso della macchina per ciambelle, preparare gli ingredienti e i composti in anticipo.

Conservazione

Prima di riporre la macchina per ciambelle in un luogo fresco e privo di umidità, verificare che sia fredda e asciutta.

Avvolgere il cavo attorno alla macchina per ciambelle senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: PT6222

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 1000 W

RICETTE



Mini ciambelle

Ingredienti

225 g di farina 00
112 g di zucchero
1 uovo
225 ml di latte
4 cucchiaini d'olio
1 cucchiaino di lievito in polvere
½ cucchiaino di essenza di vaniglia

Procedimento

Versare farina, zucchero e lievito in polvere in un recipiente.

Creare un foro al centro e aggiungere latte, uova, vaniglia e olio.

Utilizzando uno sbattitore elettrico, mescolare accuratamente gli ingredienti per ottenere una pastella omogenea.

Preriscaldare la macchina per ciambelle, quindi riempire con cura ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per $\frac{2}{3}$. Chiudere l'apparecchio e cuocere per circa 6–8 minuti o finché le ciambelle non risultano dorate.

Inserire uno stecchino in una mini ciambella per controllare la cottura. Se quando viene estratto risulta asciutto, le mini ciambelle sono pronte.

Rimuovere con cautela le mini ciambelle utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore, quindi lasciarle raffreddare su una griglia o servirle calde.

Ciambelle glassate

Utilizzare la ricetta delle mini ciambelle e aggiungere una glassa o una copertura a scelta.

Glasse e coperture

Glassa cremosa

Ingredienti

220 g di zucchero a velo
40 g di burro
2 cucchiaini di acqua calda
2 cucchiaini di zucchero vanigliato

Procedimento

Sciogliere il burro in un tegame, quindi toglierlo dal fuoco.

Aggiungere lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere 1 cucchiaino d'acqua alla volta fino a ottenere la consistenza desiderata.

Immergere le mini ciambelle nella glassa cremosa, aggiungere delle praline (facoltative) e posizionare le ciambelle su una griglia.

Glassa d'acero

Ingredienti

400 g di zucchero a velo
2–2½ cucchiaini di latte
½ cucchiaino di estratto d'acero

Procedimento

Setacciare lo zucchero a velo in un recipiente, quindi unire l'estratto d'acero e il latte per ottenere la consistenza desiderata.

Immergere le mini ciambelle nella glassa d'acero, aggiungere delle praline (facoltative) e posizionare le ciambelle su una griglia.

Glassa al cioccolato

Ingredienti

175 g di zucchero a velo
2–2½ cucchiaini di latte
2 cucchiaini di cacao in polvere
1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Procedimento

Setacciare lo zucchero a velo e il cacao in polvere in un recipiente, quindi unire l'essenza di vaniglia e il latte per ottenere la consistenza desiderata.

Immergere le mini ciambelle nella glassa al cioccolato, aggiungere delle praline (facoltative) e posizionare le ciambelle su una griglia.

Rivestimento con zucchero a velo

Aggiungere 400 g di zucchero a velo in un recipiente o in un sacchetto di carta. Introdurre le ciambelle calde nel sacchetto o nel recipiente e agitare delicatamente finché non risultano ricoperte.

Ciambelle ricoperte

Utilizzare la ricetta delle mini ciambelle e aggiungere la glassa.

Glassa alla vaniglia

Ingredienti

300 g di zucchero a velo setacciato
56 g di burro fuso
1–1½ cucchiaino d'acqua calda
1 cucchiaino di essenza di vaniglia
Colorante alimentare a scelta

Procedimento

Setacciare lo zucchero a velo in un recipiente, quindi unire il burro fuso, l'essenza di vaniglia e l'acqua calda per creare la glassa. Aggiungere il colorante alimentare desiderato.

Coprire le mini ciambelle con la glassa alla vaniglia, aggiungere delle praline (facoltative) e posizionare le ciambelle su una griglia per farle raffreddare.

Ciambelle con gelato

Gelato a scelta

Praline colorate (facoltative)

Procedimento

Tagliare le ciambelle a metà in senso orizzontale. Aggiungere un cucchiaino di gelato tra le due metà. Aggiungere delle praline (facoltative) e congelare oppure gustare subito le ciambelle.

Ciambelle al Matcha

165 g di farina 00
75 g di zucchero extrafine
55 g di olio di cocco
1 uovo grande
235 ml di latte di mandorla
½ cucchiaino di Matcha in polvere
½ cucchiaino di essenza di vaniglia
¼ di cucchiaino di lievito in polvere
¼ di cucchiaino di sale marino
⅛ di cucchiaino di noce moscata
⅛ di cucchiaino di bicarbonato

Procedimento

In un recipiente di medie dimensioni, unire l'olio di cocco, lo zucchero e l'uovo.

Setacciare il lievito in polvere, il bicarbonato, la Matcha in polvere, la noce moscata, il sale e mescolare bene. Aggiungere l'essenza di vaniglia e mescolare.

Cominciare ad aggiungere la farina e il latte, alternandoli fino a formare una pastella liscia. Preriscaldare la macchina per ciambelle, quindi riempire con cura ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ¾. Chiudere la macchina e cuocere per circa 5–8 minuti o finché le ciambelle non risultano dorate.

Inserire uno stecchino in una ciambella per controllare la cottura. Se quando viene estratto risulta asciutto, le mini ciambelle sono pronte.

Rimuovere con cautela le mini ciambelle utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore, quindi lasciarle raffreddare su una griglia o servirle calde.

Ciambelle al cioccolato

Ingredienti

225 g di farina 00

112 g di zucchero

112 g di cacao in polvere

1 uovo

50 ml di latte

1 cucchiaino di lievito in polvere

2 cucchiaini d'olio

1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Procedimento

In un recipiente, aggiungere la farina, il lievito in polvere, lo zucchero e il cacao in polvere.

Creare un foro al centro e aggiungere latte, uova, vaniglia e olio.

Mescolate bene gli ingredienti fino a ottenere una pastella omogenea.

Preriscaldare la macchina per ciambelle, quindi riempire con cura ogni stampo con la pastella.

Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per $\frac{3}{4}$.

Chiudere l'apparecchio e cuocere per circa 5–8 minuti o finché le ciambelle non risultano dorate.

Inserire uno stecchino in una ciambella per controllare la cottura. Se quando viene estratto risulta asciutto, le mini ciambelle sono pronte.

Rimuovere con cautela le mini ciambelle utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore, quindi lasciarle raffreddare su una griglia o servirle calde.

CE

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.

CD090524/MD000000/V1