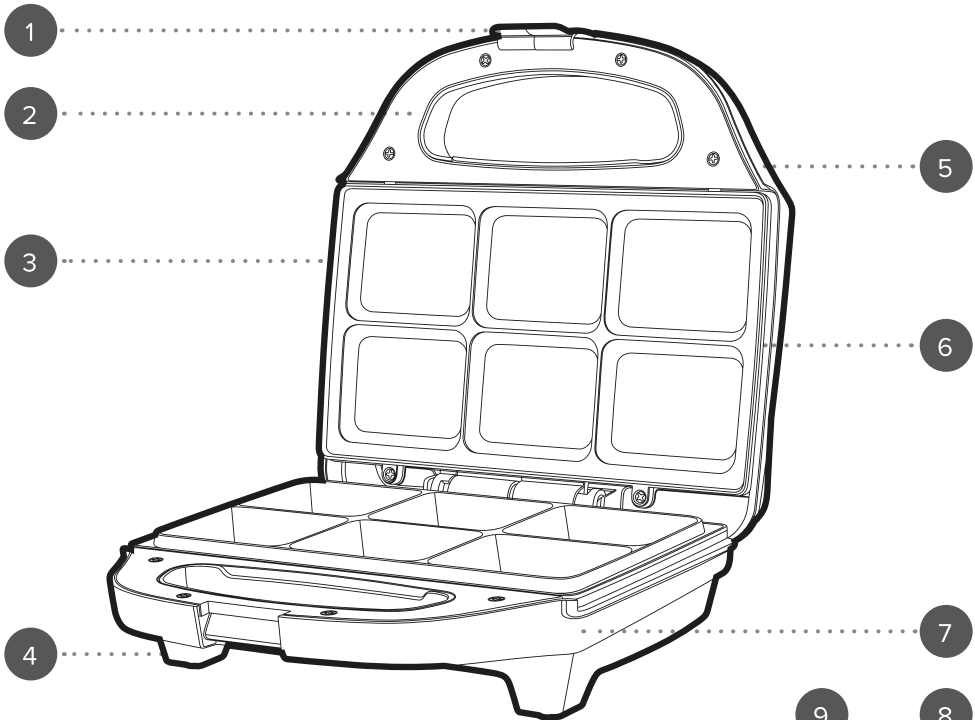
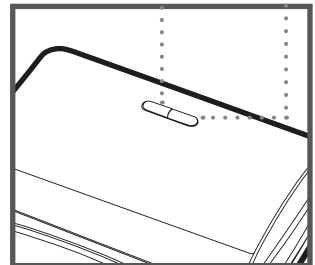


# Manual de utilizare

Aparat de preparat prăjituri



1. Clemă de blocare
2. Mâner
3. Unitate principală aparat de preparat prăjituri
4. Picioare antiderapante
5. Carcasă superioară
6. Înveliș neaderent
7. Carcasă inferioară
8. LED indicator de pregătire verde
9. LED indicator de funcționare roșu



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 de cea a rețelei locale înainte de a conecta aparatul la priză.
- Copiii cu vârste de peste 8 ani și persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat, doar dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți în ceea ce privește utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă 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 defectiuni 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 folosiți aparatul cu mâinile ude.
- 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.
- Nu atingeți nicio parte a aparatului care ar putea deveni fierbinte pe durata utilizării, deoarece acest lucru poate provoca vătămări.
- Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile, precum perdele, dulapuri pe perete sau rafturi.
- Nu utilizați obiecte ascuțite sau abrazive pe acest aparat; utilizați doar spatule

de plastic sau de lemn rezistente la căldură pentru a evita deteriorarea suprafeței neaderente.

- Deconectați întotdeauna aparatul după utilizare și înainte de curățare sau întreținere.
- Asigurați-vă întotdeauna că aparatul s-a răcit complet înainte să îl curățați, întrețineți sau depozitați.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la priză după utilizare și asigurați-vă că s-a răcit 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.
- Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor împreună cu aparatul.
- Acest aparat nu trebuie operat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de control la distanță separat, altul decât cel furnizat împreună cu aparatul.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu trebuie folosit în scopuri comerciale.
- Suprafața exterioară a aparatului poate deveni fierbinte în timpul utilizării.



**ATENȚIE:** Suprafață fierbinte – nu atingeți partea fierbinte sau componentele de încălzire ale aparatului. Aveți grijă să nu turnați apă pe elementul de încălzire.



**AVERTISMENT:** Nu apropiați aparatul de materiale inflamabile.

## Îngrijire și întreținere

**PASUL 1:** Înainte de a încerca să efectuați orice operație de curățare sau întreținere, deconectați aparatul de preparat prăjituri de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească complet.

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

**PASUL 3:** 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. Utilizați un burete neabraziv dacă resturile sunt dificil de îndepărtat.

Nu utilizați niciodată detergenți duri sau abrazivi sau bureți de sârmă pentru a curăța aparatul de preparat prăjituri sau accesoriile acestuia, deoarece puteți deteriora suprafața.



**NOTĂ:** Aparatul de preparat prăjituri trebuie curățat după fiecare utilizare.

## Instrucțiuni de utilizare Înainte de prima utilizare

**PASUL 1:** Verificați dacă aparatul de preparat prăjituri este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare electrică.

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



**NOTĂ:** Atunci când utilizați aparatul de preparat prăjituri 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 prăjituri.

## Utilizarea aparatului de preparat prăjituri

Înainte de fiecare utilizare, aplicați cu atenție un strat subțire de ulei de gătit pe plitele de gătit cu înveliș neaderent, întinzând cu ajutorul unui prosop de hârtie. Acest lucru va contribui la prelungirea duratei de viață a învelișului neaderent și va împiedica lipirea prăjiturilor.

**PASUL 1:** Preparați amestecul pentru prăjituri.

**PASUL 2:** Conectați aparatul de pregătit prăjituri la rețeaua de alimentare electrică și porniți-l. LED-ul indicator de funcționare roșu și LED-ul indicator de pregătire verde se vor aprinde, indicând că aparatul de preparat prăjituri a fost pornit și se încălzește.

**PASUL 3:** Preîncălziți aparatul de preparat prăjituri timp de aprox. 2–3 minute. LED-ul indicator de pregătire verde se va stinge după ce este atinsă temperatura necesară.

**PASUL 4:** Ridicați cu atenție sistemul de închidere cu încuietoare și deschideți capacul folosind mănuși de cuptor rezistente la căldură.

**PASUL 5:** Turnați amestecul pentru prăjituri preparat în mod uniform în cele șase orificii de gătit cu înveliș neaderent, închideți cu grijă capacul și închideți sistemul de închidere cu încuietoare.

**PASUL 6:** Coaceți amestecul pentru prăjituri timp de aprox. 8 minute sau până când sunt coapte bine. Durata de preparare va varia în funcție de tipul și cantitatea ingredientelor folosite. Dacă este necesar, prăjiturile pot fi coapte puțin mai mult, până când sunt bine făcute.

**PASUL 7:** După ce ați terminat de gătit, utilizați mănuși de cuptor rezistente la căldură pentru a deschide cu atenție capacul și scoateți prăjitura coaptă cu o spatulă din plastic sau lemn rezistent la căldură.

**PASUL 8:** Dacă coaceți mai multe tranșe de prăjituri, închideți capacul după scoaterea fiecărei tranșe pentru a menține căldura și așteptați stingerea LED-ului indicator de pregătire verde înainte de a adăuga din nou ingrediente.

**PASUL 9:** Opriți și deconectați aparatul de preparat prăjituri de la rețeaua de alimentare electrică. Lăsați capacul deschis și permiteți să se răcească.



**NOTĂ:** Întotdeauna preîncălziți plitele de gătit cu înveliș neaderent înainte de a începe să gătiți. În timpul utilizării, LED-ul indicator de pregătire verde se va aprinde și se va stinge în cicluri pentru a semnala faptul că aparatul de pregătit prăjituri menține temperatura. Atunci când coaceți prăjituri, deschideți capacul și lăsați-le în aparatul de preparat prăjituri să se răcească complet înainte de a le scoate.



**ATENȚIE:** Procedați cu atenție în timp ce gătiți; aparatul de preparat prăjituri emană aburi. Niciodată nu folosiți aparatul de preparat prăjituri cu capacul deschis.

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

## Depozitare

Verificați ca aparatul de preparat prăjituri să fie răcit, curat și uscat înainte de a-l depozita într-un loc răcoros și uscat.

Nu înfășurați niciodată cablul strâns în jurul aparatului de preparat prăjituri; înfășurați-l lejer pentru a evita deteriorarea.

## Specificații

Cod produs: PT5921

Intrare: 220–240 V ~ 50–60 Hz

leșire: 750 W

# REȚETE



## Prăjitură cu vanilie

### Ingrediente

1 ou  
50 g unt, încălzit  
50 g zahăr pudră  
50 g făină cu praf de copt  
1 linguriță de extract de vanilie  
Puțin lapte, opțional

### Pentru glazură

50 g zahăr pudră, cernut  
25 g unt

### Mod de preparare

Amestecați untul și zahărul până amestecul devine cremos folosind un mixer sau bateți cu telul până când amestecul devine ușor și pufoș. Adăugați oul, extractul de vanilie și laptele, de fiecare dată cu puțină făină, până se amestecă bine.

Mixând la o viteză medie, adăugați restul de făină puțin câte puțin până când ingredientele se combină.

Preîncălziți aparatul de preparat prăjituri și apoi umpleți cu atenție fiecare orificiu pentru prăjituri cu aluat. Asigurați-vă că fiecare orificiu este umplut la  $\frac{2}{3}$ . Închideți aparatul de preparat prăjituri și coaceți timp de aprox. 8 minute sau până când prăjiturile devin aurii-cafenii.

În timp ce așteptați ca prăjiturile să se răcească în unitate, începeți pregătirea glazurii amestecând zahărul pudră cu untul. După ce prăjiturile s-au răcit, scoateți-le și decorați-le după cum doriți folosind o pungă pentru ornat.

## Prăjitură cu ciocolată

### Ingrediente

1 ou  
50 g unt, încălzit  
50 g zahăr pudră  
45 g făină cu praf de copt  
1 lingură cacao pudră  
1 linguriță de extract de vanilie  
Puțin lapte, opțional

### Pentru glazură

45 g zahăr pudră, cernut  
25 g unt  
1 lingură cacao pudră

## Mod de preparare

Amestecați untul și zahărul până amestecul devine cremos folosind un mixer sau bateți cu telul până când amestecul devine ușor și pufos. Adăugați oul, extractul de vanilie și laptele, de fiecare dată cu puțină făină, până se amestecă bine. Mixând la o viteză medie, adăugați praful de cacao și apoi restul de făină puțin câte puțin până când ingredientele se combină.

Preîncălziți aparatul de preparat prăjituri și apoi umpleți cu atenție fiecare orificiu pentru prăjituri cu aluat. Asigurați-vă că fiecare orificiu este umplut la  $\frac{2}{3}$ . Închideți aparatul de preparat prăjituri și coaceți timp de aprox. 8 minute sau până când prăjiturile devin aurii-cafenii.

În timp ce așteptați ca prăjiturile să se răcească în unitate, începeți pregătirea glazurii amestecând zahărul pudră, pudra de cacao și untul. După ce prăjiturile s-au răcit, scoateți-le din unitate și decorați-le după cum doriți folosind o pungă pentru ornat.

## Prăjitură cu fistic și merișoare

### Ingrediente

1 ou  
50 g unt, încălzit  
50 g zahăr pudră  
50 g făină cu praf de copt  
25 g fistic  
25 g merișoare uscate  
1 linguriță de extract de vanilie  
Puțin lapte, opțional  
Zahăr pudră pentru pudrare, opțional

### Mod de preparare

Amestecați untul și zahărul până amestecul devine cremos folosind un procesor de alimente sau bateți cu telul până când amestecul devine ușor și pufos.

Adăugați oul, extractul de vanilie și laptele, de fiecare dată cu puțină făină, până se amestecă bine. Mixând la o viteză medie, adăugați fisticul și merișoarele uscate, apoi restul de făină puțin câte puțin până când ingredientele se combină. Preîncălziți aparatul de preparat prăjituri și apoi umpleți cu atenție fiecare orificiu pentru prăjituri cu aluat. Asigurați-vă că fiecare orificiu este umplut la  $\frac{2}{3}$ . Închideți aparatul de preparat prăjituri și coaceți timp de aprox. 8 minute sau până când prăjiturile devin aurii-cafenii.

Lăsați prăjiturile să se răcească în unitate înainte de a le scoate. După ce s-au răcit, scoateți-le și presărați peste ele pudră de cacao dacă doriți.

## Prăjitură vegană cu vanilie

### Ingrediente

100 g făină cu praf de copt, cernută  
65 g zahăr pudră  
50 g unt vegan  
100 ml lapte vegan  
1 linguriță de extract de vanilie vegană  
1 linguriță de oțet din cidru  
Zahăr pudră pentru pudrare, opțional

### Mod de preparare

Amestecați untul și zahărul până amestecul devine cremos folosind un mixer sau bateți cu telul până când amestecul devine ușor și pufos. Adăugați oul, extractul de vanilie, oțetul din cidru și laptele, de fiecare dată cu puțină făină, până se amestecă bine. Mixând la o viteză medie, adăugați restul de făină puțin câte puțin până când ingredientele se combină.

Preîncălziți aparatul de preparat prăjituri și apoi umpleți cu atenție fiecare orificiu pentru prăjituri cu aluat. Asigurați-vă că fiecare orificiu este umplut la  $\frac{2}{3}$ . Închideți aparatul de preparat prăjituri și coaceți timp de aprox. 8 minute sau până când prăjiturile devin aurii-cafenii.

Lăsați prăjiturile să se răcească în unitate înainte de a le scoate. După ce s-au răcit, scoateți-le și presărați peste ele zahăr pudră după cum doriți.

## Prăjituri brownie triple cu ciocolată

### Ingrediente

1 ou mare  
70 g ciocolată neagră, topită  
60 g zahăr pudră  
50 g unt nesărat  
30 g bucăți de ciocolată albă  
30 g bucăți de ciocolată cu lapte  
25 g făină simplă, cernută  
 $\frac{1}{3}$  linguriță de extract de vanilie  
Pudră de cacao, pentru pudrare

### Mod de preparare

Amestecați untul și ciocolata neagră topită într-un vas mare. După ce s-au combinat, adăugați oul, zahărul și extractul de vanilie la amestecul de ciocolată și amestecați folosind un mixer sau bateți cu telul până când sunt bine amestecate. Mixând la o viteză medie, adăugați

făina puțin câte puțin până când ingredientele se combină. Încorporați în amestec bucățile de ciocolată albă și cu lapte.

Preîncălziți aparatul de preparat prăjituri și apoi umpleți cu atenție fiecare orificiu pentru prăjituri cu aluat. Asigurați-vă că fiecare orificiu este umplut la  $\frac{2}{3}$ . Închideți aparatul de preparat prăjituri și coaceți timp de aprox. 11 minute sau până când prăjiturile devin aurii-cafenii.

Lăsați prăjiturile să se răcească în unitate înainte de a le scoate. După ce s-au răcit complet, scoateți-le și presărați peste ele pudră de cacao după cum doriți.

## Prăjituri blondie cu ciocolată albă și zmeură

### Ingrediente

70 g făină simplă

50 g unt, topit

50 g zahăr brun moale

40 g zahăr tos

1 ou mic, la temperatura camerei

$\frac{1}{2}$  linguriță de extract de vanilie

$\frac{1}{4}$  linguriță de praf de copt

$\frac{1}{2}$  linguriță de sare

O mână de fulgi de ciocolată albă

25 g zmeură, proaspătă sau congelată

### Mod de preparare

Amestecați untul topit și zaharurile folosind un mixer sau bateți cu telul până când se combină. Adăugați oul și extractul de vanilie, de fiecare dată cu puțină făină, până se amestecă bine. Mixând la o viteză medie, adăugați restul de făină, praful de copt și sarea puțin câte puțin până când ingredientele se combină. După ce s-au combinat, încorporați fulgii de ciocolată albă și zmeura.

Preîncălziți aparatul de preparat prăjituri și apoi umpleți cu atenție fiecare orificiu pentru prăjituri cu aluat. Asigurați-vă că fiecare orificiu este umplut la  $\frac{2}{3}$ . Închideți aparatul de preparat prăjituri și coaceți timp de aprox. 8–11 minute sau până când prăjiturile devin aurii-cafenii.

Lăsați prăjiturile să se răcească în unitate înainte de a le scoate. După ce s-au răcit, scoateți-le și decorați-le după cum doriți.

## Prăjituri brownie cu ciocolată și portocală

### Ingrediente

1 ciocolată cu portocală, mărunțită

1 ou

$\frac{1}{2}$  portocală, coaja rasă

75 g zahăr brun moale

65 g unt, topit

50 g ciocolată neagră 70%, topită

45 g făină simplă

25 g ciocolată cu lapte, topită

### Mod de preparare

Amestecați untul topit, ciocolata neagră și ciocolata cu lapte și zahărul brun într-un vas mare până se combină complet. După ce s-au combinat, lăsați amestecul de ciocolată să se răcească. Apoi, într-un vas de dimensiuni medii, bateți oul cu un mixer sau un tel. Mixând la o viteză medie, adăugați făina puțin câte puțin împreună cu coaja de portocală și jumătate din ciocolata cu portocală. După ce amestecul de ciocolată s-a răcit complet, încorporați amestecul de făină în acesta.

Preîncălziți aparatul de preparat prăjituri și apoi umpleți cu atenție fiecare orificiu pentru prăjituri cu aluat. Asigurați-vă că fiecare orificiu este umplut la  $\frac{2}{3}$ . Închideți aparatul de preparat prăjituri și coaceți timp de aprox. 8–11 minute.

Lăsați prăjiturile brownie să se răcească în unitate înainte de a le scoate. După ce s-au răcit complet, scoateți-le și decorați-le cu restul de ciocolată cu portocală după cum doriți.

# 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.**

CD010324/MD000000/V1