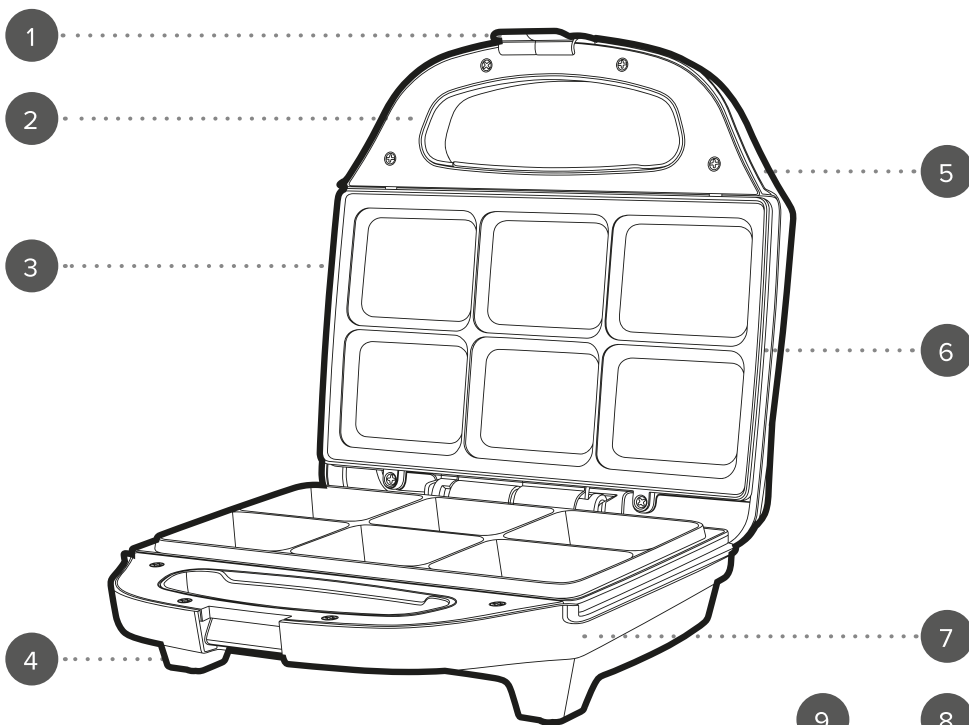
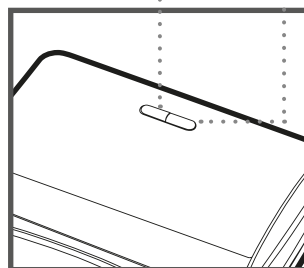


Korisnički priručnik

Aparat za kolače



- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Spojnica za zaključavanje | 5. Gornje kućište |
| 2. Drška | 6. S premazom protiv lijepljenja |
| 3. Glavna jedinica aparata za kolače | 7. Donje kućište |
| 4. Protuklizne nožice | 8. Zeleni indikator spremnosti |
| | 9. Crveni indikator napajanja |



Sačuvajte upute za buduće potrebe.

SIGURNOSNE UPUTE

- Prilikom upotrebe električnih aparata uvijek se treba pridržavati osnovnih mjera sigurnosti.
- Prije nego što aparat priključite na napajanje, provjerite odgovara li napon naznačen na nazivnoj pločici naponu lokalne mreže.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te one s nedostatkom iskustva i znanja mogu upotrebljavati ovaj aparat samo su pod nadzorom ili ako su dobile upute o sigurnoj upotrebi uređaja te su svjesne mogućih opasnosti.
- Djeca moraju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala aparatom.
- Ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom, djeca ne smiju čistiti i održavati aparat.
- Ovaj aparat nije igračka.
- Ako kabel za napajanje, utikač ili bilo koji drugi dio aparata ne radi pravilno, odnosno ako je pao ili je oštećen, odmah prestanite upotrebljavati proizvod kako biste izbjegli potencijalnu ozljedu.
- Ovaj aparat ne sadrži dijelove koje korisnik može sam servisirati, samo kvalificirani električar treba provoditi popravke. Neispravan popravak može korisnika dovesti u opasnost.
- Aparat i kabel za napajanje držite izvan dosega djece.
- Aparat držite izvan dosega djece dok je uključen ili se hladi.
- Aparat i kabel za napajanje držite podalje od izvora topline i oštih rubova koji bi ih mogli oštetiti.
- Kabel za napajanje držite podalje od svih dijelova aparata koji se tijekom upotrebe zagrijavaju.
- Aparat držite podalje od ostalih aparata koji emitiraju toplinu.
- Kabel za napajanje ne smije visjeti preko radnih površina, dodirivati vruće površine niti se uvijati.
- Električne komponente aparata nemojte uranjati u vodu ni u bilo koju drugu tekućinu.
- Aparatom nemojte rukovati mokrih ruku.
- Aparat nemojte ostavljati bez nadzora ako je priključen na napajanje.
- Aparat iz napajanja nemojte iskopčavati povlačenjem kabela; isključite aparat i rukom izvucite utikač.
- Aparat nemojte povlačiti niti nositi držeći ga za kabel za napajanje.
- Aparat upotrebljavajte isključivo za ono za što je namijenjen.
- Upotrebljavajte samo priloženu dodatnu opremu.
- Aparat nemojte upotrebljavati na otvorenom.
- Aparat nemojte spremati na mjesto izloženo izravnoj sunčevoj svjetlosti ni u uvjetima visoke vlage.
- Aparat nemojte premještati dok se upotrebljava.
- Nemojte dodirivati nijedan dio aparata koji se zagrijava tijekom upotrebe jer to može uzrokovati ozljede.
- Aparat nemojte upotrebljavati u blizini ili ispod zapaljivih materijala, kao što su zastori, zidni ormarići ili police.

- Nemojte upotrebljavati oštre ni abrazivne predmete uz ovaj aparat; upotrebljavajte samo plastične lopatice otporne na toplinu ili drvene lopatice kako se površina s premazom protiv lijepljenja ne bi oštetila.
- Aparat uvijek iskopčajte nakon upotrebe te prije čišćenja ili održavanja.
- Nakon upotrebe uvijek provjerite je li se aparat potpuno ohladio prije no što počnete s čišćenjem, održavanjem ili spremanjem.
- Aparat nakon upotrebe uvijek iskopčajte iz napajanja i prije čišćenja, održavanja ili spremanja pričekajte da se potpuno ohladi.
- Aparat uvijek upotrebljavajte na stabilnoj površini otpornoj na toplinu, na visini koja je korisniku ugodna.
- Ne preporučuje se upotreba produžnog kabela.
- Aparatom se ne bi smjelo upravljati vanjskim mjeračem vremena ni zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje, osim ako on nije isporučen s aparatom.
- Ovaj je aparat namijenjen isključivo upotrebi u kućanstvu. Ne smije se upotrebljavati u komercijalne svrhe.
- Vanjska površina aparata može se zagrijati tijekom rada.



OPREZ: Vruća površina – nemojte dodirivati dijelove koji se zagrijavaju ni grijaće komponente aparata. Grijač nemojte zaliti vodom.



UPOZORENJE: Aparat držite podalje od zapaljivih materijala.

Čišćenje i održavanje

- 1. KORAK:** Prije bilo kakvog čišćenja ili održavanja, aparat za kolače iskopčajte iz napajanja i pričekajte da se potpuno ohladi.
- 2. KORAK:** Kućište aparata za kolače obrišite vlažnom mekom krpom i temeljito ga osušite.
- 3. KORAK:** Kako biste uklonili zapečene ostatke hrane, na grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja nanosite malu količinu tople vode s blagim deterdžentom, a potom ih obrišite papirnatim ručnikom. Ako se ostaci hrane teško skidaju, upotrijebite neabrazivnu spužvicu. Aparat za kolače i pripadajući pribor nikada nemojte čistiti grubim ili abrazivnim deterdžentima jer oni mogu oštetiti površinu.



NAPOMENA: Aparat za kolače treba se očistiti nakon svake upotrebe.

Upute za upotrebu Prije prve upotrebe

- 1. KORAK:** Provjerite je li aparat za kolače isključen i iskopčan iz napajanja.
- 2. KORAK:** Kućište aparata za kolače obrišite vlažnom mekom krpom i temeljito ga osušite.



NAPOMENA: Pri prvoj upotrebi aparata za kolače može doći do ispuštanja manje količine dima ili mirisa. To je normalno i ubrzo će nestati. Osigurajte dostatan protok zraka oko aparata za kolače.

Upotreba aparata za kolače

Prije svake upotrebe nanosite tanak sloj ulja za pečenje na grijaće ploče s premazom protiv lijepljenja tako da ga utrljate papirnatim ručnikom. To će produžiti vijek trajanja premaza protiv lijepljenja i spriječiti da se kolač zalijepi.

1. KORAK: Pripremite smjesu za kolač.

2. KORAK: Ukopčajte aparat za kolače u izvor napajanja i uključite ga. Počet će svijetliti crveni indikator napajanja i zeleni indikator spremnosti za rad, naznačujući da je aparat za kolače uključen i da se zagrijava.

3. KORAK: Ostavite aparat za kolače da se zagrijava pribl. 2–3 minute. Zeleni indikator spremnosti za rad isključit će se kad se dosegne potrebna temperatura.

4. KORAK: Pažljivo podignite zasun za zaključavanje i otvorite poklopac upotrebljavajući zaštitne rukavice za pećnicu.

5. KORAK: Pripremljenu smjesu za kolače ulijte ravnomjerno u šest odjeljaka s premazom protiv lijepljenja, pažljivo zatvorite poklopac i zatvorite zasun za zaključavanje.

6. KORAK: Smjesu za kolače pecite pribl. 8 minuta ili dok se ravnomjerno ne ispeče. Vrijeme pečenja razlikovat će se ovisno o vrsti i količini sastojaka koji se upotrebljavaju. Ako je potrebno, kolači se mogu peći malo duže, dok se ravnomjerno ne ispeku.

7. KORAK: Kad pečenje završi, zaštitnim rukavicama za pećnicu pažljivo otvorite poklopac i zatim izvadite pečeni kolač plastičnom špatulom otpornom na toplinu ili drvenom špatulom.

8. KORAK: Kad pečete više porcija kolača, zatvorite poklopac nakon vađenja svake porcije kako bi se zadržala toplina i pričekajte da se zeleni indikator spremnosti isključi prije nego što dodate naredne sastojke.

9. KORAK: Isključite aparat za kolače i iskopčajte ga iz napajanja. Ostavite poklopac otvoren i pustite ga da se ohladi.



NAPOMENA: Prije pečenja obavezno zagrijte ploče s premazom protiv lijepljenja. Tijekom upotrebe zeleni indikator napajanja uključivat će se i isključivati kako bi naznačio da aparat za kolače održava temperaturu. Prilikom pečenja kolača, otvorite poklopac i ostavite kolače u aparatu da se potpuno ohlade prije nego što ih izvadite.



OPREZ: Budite pažljivi tijekom pečenja; iz aparata za kolače izlazit će para. Nikada nemojte upotrebljavati aparat za kolače s otvorenim poklopcem.

UPOZORENJE: Aparat za kolače i grijaće ploče bit će vrlo vrući tijekom upotrebe; uvijek upotrebljavajte zaštitne rukavice za pećnicu kako ne bi došlo do ozljede.

Spremanje

Provjerite je li aparat za kolače hladan, čist i suh prije nego što ga spremite na hladno i suho mjesto. Kabel nikada nemojte čvrsto namatati oko aparata za kolače; labavo ga omotajte kako ne bi došlo do oštećenja.

Tehnički podaci

Šifra proizvoda: PT5921

Ulaz: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izlaz: 750 W

RECEPTI



Kolač s vanilijom

Sastojci

1 jaje
50 g maslaca, omekšanog
50 g kristalnog šećera
50 g brašna s kvascem
1 čajna žlica ekstrakta vanilije
Malo mlijeka, opcionalno

Glazura

50 g šećera u prahu, prosijanog
25 g maslaca

Priprema

Izmiješajte maslac i šećer u kremastu smjesu s pomoću miksera ili tucite dok ne postane pjenasta i svijetle boje.

Dodajte jaje, ekstrakt vanilije i mlijeko, pri čemu svaki put dodajte malo brašna, sve dok se smjesa dobro ne izmiješa.

Dok miješate na srednjoj brzini, postupno dodavajte preostalu količinu brašna dok se sastojci ne sjedine.

Zagrijte aparat za kolače i zatim pažljivo ispunite svaki odjeljak smjesom za kolače. Svaki odjeljak napunite do $\frac{2}{3}$ zapremine. Zatvorite aparat za kolače i pecite pribl. 8 minuta ili dok smjesa ne poprimi zlatno-smeđu boju.

Dok čekate da se kolači ohlade u aparatu, započnite pripremati glazuru miješajući šećer u prahu i maslac. Nakon što se kolači ohlade, izvadite ih i ukrasite po želji s pomoću vrećice za ukrašavanje kolača.

Čokoladni kolač

Sastojci

1 jaje
50 g maslaca, omekšanog
50 g kristalnog šećera
45 g brašna s kvascem
1 jušna žlica kakaa u prahu
1 čajna žlica ekstrakta vanilije
Malo mlijeka, opcionalno

Glazura

45 g šećera u prahu, prosijanog
25 g maslaca
1 jušna žlica kakaa u prahu

Priprema

Izmiješajte maslac i šećer u kremastu smjesu s pomoću miksera ili tucite dok ne postane pjenasta i svijetle boje.

Dodajte jaje, ekstrakt vanilije i mlijeko, pri čemu svaki put dodajte malo brašna, sve dok se smjesa dobro ne izmiješa.

Dok miješate na srednjoj brzini, dodajte kakao i postupno dodavajte preostalu količinu brašna dok se sastojci ne sjedine. Zagrijte aparat za kolače i zatim pažljivo napunite svaki odjeljak smjesom. Svaki odjeljak napunite do $\frac{2}{3}$ zapremine. Zatvorite aparat za kolače i pecite pribl. 8 minuta ili dok smjesa ne poprimi zlatno-smeđu boju.

Dok čekate da se kolači ohlade u aparatu, započnite pripremati glazuru miješajući šećer u prahu, kakao u prahu i maslac. Nakon što se kolači ohlade, izvadite ih iz aparata i ukrasite po želji s pomoću vrećice za ukrašavanje kolača.

Kolač od pistacija i brusnica

Sastojci

1 jaje

50 g maslaca, omekšanog

50 g kristalnog šećera

50 g brašna s kvascem

25 g pistacija

25 g suhih brusnica

1 čajna žlica ekstrakta vanilije

Malo mlijeka, opcionalno

Šećer u prahu za posipanje, opcionalno

Priprema

Izmiješajte maslac i šećer u kremastu smjesu s pomoću procesora hrane ili tucite dok ne postane pjenasta i svijetle boje.

Dodajte jaje, ekstrakt vanilije i mlijeko, pri čemu svaki put dodajte malo brašna, sve dok se smjesa dobro ne izmiješa.

Dok miješate na srednjoj brzini, dodajte pistacije i suhe brusnice te postupno dodavajte preostalu količinu brašna dok se sastojci ne sjedine.

Zagrijte aparat za kolače i zatim pažljivo napunite svaki odjeljak smjesom. Svaki odjeljak napunite do $\frac{2}{3}$ zapremine. Zatvorite aparat za kolače i pecite

pribl. 8 minuta ili dok smjesa ne poprimi zlatno-smeđu boju.

Ostavite kolače da se ohlade u aparatu prije nego što ih izvadite. Nakon što se ohlade izvadite ih i pospite kakaom u prahu po želji.

Veganski kolač od vanilije

Sastojci

100 g brašna s kvascem, prosijanog

65 g kristalnog šećera

50 g biljnog maslaca

100 ml biljnog mlijeka

1 čajna žlica veganskog ekstrakta vanilije

1 čajna žlica jabučnog octa

Šećer u prahu za posipanje, opcionalno

Priprema

Izmiješajte maslac i šećer u kremastu smjesu s pomoću miksera ili tucite dok ne postane pjenasta i svijetle boje.

Dodajte jaje, ekstrakt vanilije, jabučni ocat i mlijeko, pri čemu svaki put dodajte malo brašna, sve dok se smjesa dobro ne izmiješa. Dok miješate na srednjoj brzini, postupno dodavajte preostalu količinu brašna dok se sastojci ne sjedine.

Zagrijte aparat za kolače i zatim pažljivo napunite svaki odjeljak smjesom. Svaki odjeljak napunite do $\frac{2}{3}$ zapremine. Zatvorite aparat za kolače i pecite pribl. 8 minuta ili dok smjesa ne poprimi zlatno-smeđu boju.

Ostavite kolače da se ohlade u aparatu prije nego što ih izvadite. Nakon što se ohlade izvadite ih i pospite šećerom u prahu po želji.

Brownieji s trostrukom čokolodom

Sastojci

1 veliko jaje

70 g tamne čokolade, rastopljene

60 g kristalnog šećera

50 g neslanog maslaca

30 g komadića bijele čokolade

30 g komadića mliječne čokolade

25 g običnog brašna, prosijanog

$\frac{1}{3}$ čajne žlice ekstrakta vanilije

Kakao u prahu, za posipanje

Priprema

U velikoj zdjeli pomiješajte maslac i rastopljenu tamnu čokoladu. Nakon što se smjesa sjedini, dodajte jaje, šećer i ekstrakt vanilije u čokoladnu smjesu i tucite mikserom ili pjenjačom dok se dobro ne pomiješa. Dok miješate na srednjoj brzini, postupno dodavajte brašno dok se sastojci ne sjedine. Umiješajte komadiće bijele i mliječne čokolade.

Zagrijte aparat za kolače i zatim pažljivo napunite svaki odjeljak smjesom. Svaki odjeljak napunite do $\frac{2}{3}$ zapremine. Zatvorite aparat za kolače i pecite pribl. 11 minuta ili dok smjesa ne poprimi zlatno-smeđu boju.

Ostavite kolače da se ohlade u aparatu prije nego što ih izvadite. Nakon što se potpuno ohlade izvadite ih i pospite kakaom u prahu po želji.

Blondieji s bijelom čokoladom i malinama

Sastojci

70 g običnog brašna
50 g maslaca, rastopljenog
50 g svjetlosmeđeg šećera
40 g granuliranog šećera
1 malo jaje, sobne temperature
 $\frac{1}{2}$ čajne žlice čistog ekstrakta vanilije
 $\frac{1}{4}$ čajne žlice praška za pecivo
 $\frac{1}{2}$ čajne žlice soli
Šaka komadića bijele čokolade
25 g malina, svježih ili zamrznutih

Priprema

Izmiješajte rastopljeni maslac i šećere s pomoću miksera ili tucite dok se ne sjedine. Dodajte jaje i ekstrakt vanilije, pri čemu svaki put dodajte malo brašna, sve dok se smjesa dobro ne izmiješa. Dok miješate na srednjoj brzini, postupno dodavajte preostalu količinu brašna, prašak za pecivo i sol dok se sastojci ne sjedine. Kad se sjedine, umiješajte komadiće bijele čokolade i maline.

Zagrijte aparat za kolače i zatim pažljivo napunite svaki odjeljak smjesom. Svaki odjeljak napunite do $\frac{2}{3}$ zapremine. Zatvorite aparat za kolače i pecite pribl.

8–11 minuta ili dok smjesa ne poprimi zlatno-smeđu boju.

Ostavite kolače da se ohlade u aparatu prije nego što ih izvadite. Nakon što se ohlade, izvadite ih i ukasite po želji.

Brownieji s čokoladom i narančom

Sastojci

1 čokolada s narančom, narezana
1 jaje
 $\frac{1}{2}$ naranče, naribane korice
75 g mekog svjetlosmeđeg šećera
65 g maslaca, rastopljenog
50 g 70% tamne čokolade, rastopljene
45 g običnog brašna
25 g mliječne čokolade, rastopljene

Priprema

Miješajte rastopljeni maslac, tamnu i mliječnu čokoladu i smeđi šećer u velikoj zdjeli dok se potpuno ne sjedini. Nakon što se sjedini, ostavite čokoladnu smjesu da se ohladi. Zatim u zdjeli srednje veličine istucite jaje mikserom ili pjenjačom. Dok miješate na srednjoj brzini, postepeno dodavajte brašno te koricu naranče i pola čokolade s narančom. Kada se čokoladna smjesa potpuno ohladi, u nju umiješajte smjesu brašna.

Zagrijte aparat za kolače i zatim pažljivo napunite svaki odjeljak smjesom. Svaki odjeljak napunite do $\frac{2}{3}$ zapremine. Zatvorite aparat za kolače i pecite pribl. 8–11 minuta.

Ostavite brownieje da se ohlade u aparatu prije nego što ih izvadite. Nakon što se potpuno ohlade, izvadite ih i ukasite preostalom čokoladom s narančom po želji.

CE

Odlaganje otpadnih baterija te električne i elektroničke opreme



Ovaj simbol na proizvodu, njegovim baterijama ili pakiranju znači da se proizvod i baterije koje sadrži ne smiju odlagati s otpadom iz kućanstva. Umjesto toga, korisnikova je odgovornost predati ih na odgovarajućoj lokaciji za prikupljanje baterija te električne i elektroničke opreme radi recikliranja. To zasebno prikupljanje i recikliranje pomoći će u očuvanju prirodnih resursa i sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica za ljudsko zdravlje i okoliš zbog moguće prisutnosti opasnih tvari u baterijama te električnoj i elektroničkoj opremi, što može biti uzrokovano neprimjerenim odlaganjem. Neke maloprodajne trgovine pružaju usluge povrata koje korisniku omogućuju povrat iskorištene opreme kako bi se ona odložila na odgovarajući način. **Korisnikova je odgovornost prije odlaganja izbrisati sve podatke iz električne i elektroničke opreme.** Dodatne informacije o tome gdje možete predati baterije te električnu i elektroničku opremu zatražite od lokalnog gradskog/općinskog ureda, nadležne komunalne službe ili trgovca.

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

PROIZVEDENO U KINI.

CD010324/MD000000/V1