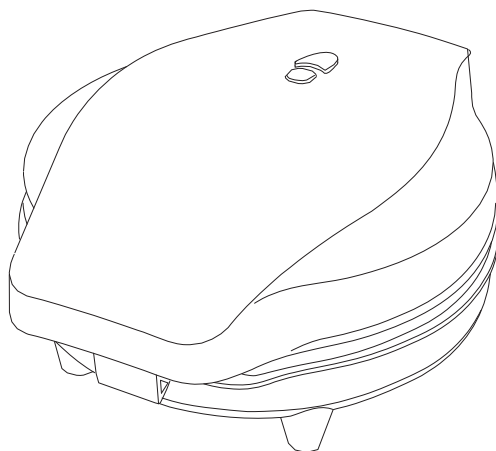
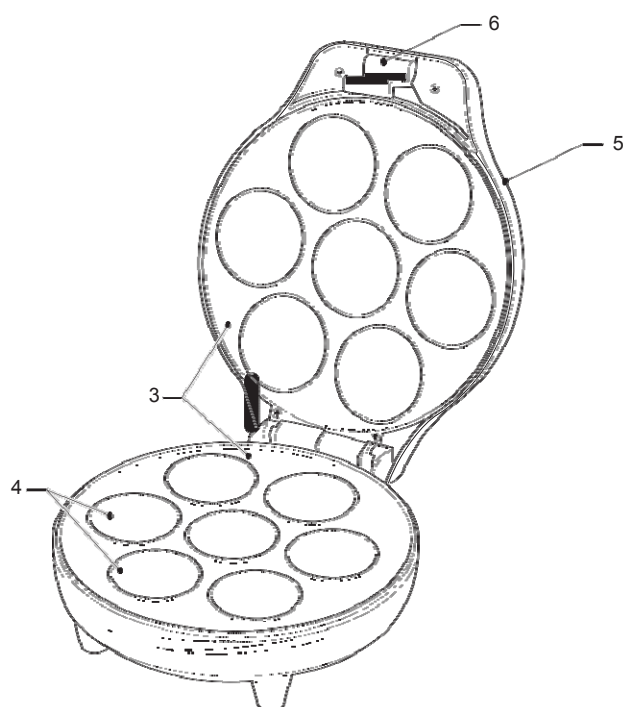
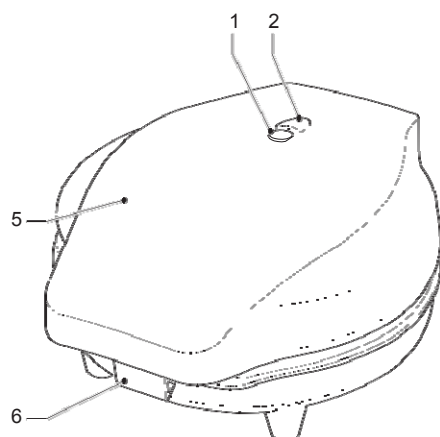

PETRA

Română 4

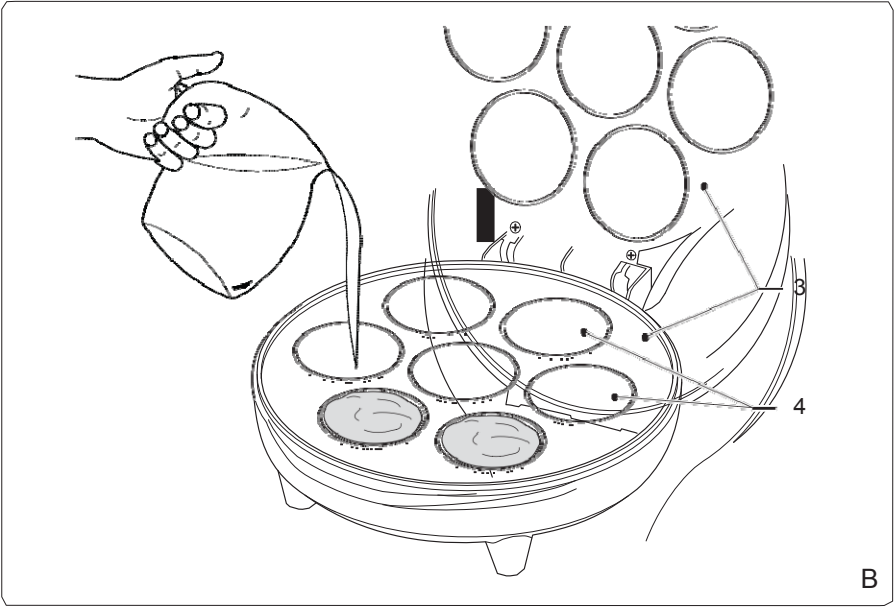


132510 Petra
Aparat de preparat prăjituri



A

PETRA



Felicitări!

Ați achiziționat un produs Petra. Scopul nostru este să vă oferim produse de calitate, cu design plăcut și un preț accesibil. Sperăm că vă veți bucura de acest produs timp de mulți ani.

Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârste peste 8 ani și de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale, mintale reduse sau motorii sau fără experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la modul de utilizare a aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care au vârste peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.

Descriere (fig. A)

Aparatul dvs. Petra 132510 de preparat prăjituri a fost proiectat pentru prepararea prăjiturilor. Aparatul poate prepara 7 prăjituri în același timp. Aparatul este dotat cu plăci de coacere prevăzute cu un înveliș anti-lipire. Aparatul este conceput numai pentru utilizare în interior. Aparatul este conceput numai pentru utilizare casnică.

1. Indicatorul alimentării cu energie
2. Indicatorul temperaturii
3. Placă de coacere
4. Suport pentru prăjitură
5. Capac
6. Zăvorul capacului

Prima utilizare

Înainte de a utiliza aparatul, trebuie să acordați atenție următoarelor observații:

- Asigurați-vă că există suficient spațiu în jurul aparatului pentru a permite căldurii să se degajeze și pentru a asigura o ventilație suficientă.

- Curățați aparatul. Consultați „Curățarea și întreținerea”.
- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală și stabilă.
- Aplicați câteva picături de ulei pe plăcile de coacere.
- Introduceți ștecherul în priza de perete. Indicatorul alimentării cu energie se aprinde. Indicatorul temperaturii se aprinde. Aparatul începe să se încălzească.
- Indicatorul temperaturii se stinge atunci când elementele de încălzire au ajuns la temperatura necesară.
- După utilizare, scoateți ștecherul din priza de perete și lăsați aparatul să se răcească complet.

Observație: Dacă porniți pentru prima dată aparatul, acesta va scoate puțin fum și un miros caracteristic o scurtă perioadă de timp. Acest lucru este normal.

Utilizarea (fig. A și B)

Înainte de a utiliza aparatul, trebuie să acordați atenție următoarelor observații:

- Înaintea asamblării sau dezasamblării, scoateți ștecherul din priza de perete și așteptați ca aparatul să se răcească.
- Folosiți mânuși pentru a scoate prăjiturile din aparat.
- Pentru a preveni deteriorarea învelișului anti-lipire, nu permiteți ca tacâmurile de metal să atingă plăcile de coacere.
- Pregătiți amestecul pentru prăjituri.
- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală și stabilă.
- Dacă este necesar, curățați plăcile de coacere (3) cu o lavetă umedă.
- Închideți capacul (5). Verificați zăvorul capacului (6) pentru a vă asigura că se blochează în poziție.
- Pentru a porni aparatul, introduceți ștecherul în priza de perete. Indicatorul alimentării cu energie (1) se aprinde. Indicatorul temperaturii (2) se aprinde. Aparatul începe să se încălzească.
- Indicatorul temperaturii (2) se stinge atunci când elementele de încălzire au ajuns la temperatura necesară. Aparatul este pregătit pentru a fi utilizat.
- Deblocați zăvorul capacului (6) și deschideți capacul (5).

- Turnați cu grijă amestecul pentru prăjituri în suporturi (4) (fig. B).
- Închideți capacul (5). Verificați zăvorul capacului (6) pentru a vă asigura că se blochează în poziție.
- Coaceți prăjiturile până când sunt gata de consum. Durata de coacere necesară depinde de dorințele dvs. Pentru a obține cele mai bune rezultate, experimentați cu durate diferite de coacere.
- Stați lângă aparat pentru a verifica din când în când dacă prăjiturile sunt gata și pentru a vă asigura că nu se ard.
- Deblocați zăvorul capacului (6) și deschideți capacul (5) atunci când prăjiturile sunt gata de consum.
- Scoateți prăjiturile din suporturi (4).
- Închideți capacul (5) pentru a reține căldura în vederea următoarei utilizări. Verificați zăvorul capacului (6) pentru a vă asigura că se blochează în poziție.
- Pentru a opri aparatul, scoateți ștecherul din priză de perete. Indicatorul alimentării cu energie (1) se stinge.
- Lăsați aparatul să se răcească complet.

Rețete

Prăjituri cu vanilie

Ingrediente	Cantitate
Unt (nesărat)	50 g
Zahăr pudră	50 g
Ouă	1
Esență de vanilie	1/2 lingură
Făină cu praf de copt	50 g
Glazură	
Ciocolată albă	100 g
Smântână	125 ml
Zmeură	pentru decorare

- Într-un castron mare, utilizați mixerul (la viteză medie) pentru a bate împreună untul și zahărul praf până când devine de culoare pală. Continuați să bateți (tot la viteză medie), adăugând oul și esența de vanilie, până când toate ingredientele se combină bine.
- Cerneți făina cu praf de copt în castron și încorporați-o în amestec până când acesta devine aproape omogen.
- Așezați mini-cupe de hârtie de copt în fiecare suport al aparatului.
- Umpleți fiecare suport cu aluat.

- Coaceți prăjiturile timp de 6-8 minute sau până când sunt gata de consum.
- Lăsați prăjiturile să se răcească pe suportul de coacere.
- Preparați glazura topind ciocolata albă într-un vas ținut deasupra unei cratițe în care fierbe apă la foc mic. Amestecați până când ciocolata se topește complet și uniform.
- Luați vasul de pe foc și lăsați ciocolata să se răcească puțin. Amestecați cu delicatețe smântâna în ciocolata răcită până când combinația devine groasă și cremoasă.
- Distribuți glazura pe prăjituri cu ajutorul unei linguri.
- Decorați prăjiturile cu zmeură.

Prăjituri cu ciocolată

Ingrediente	Cantitate
Unt (nesărat)	50 g
Zahăr pudră	50 g
Ouă	1
Cacao pudră	25 g
Făină cu praf de copt	25 g
Glazură	
Ciocolată cu lapte	25 g
Brânză Mascarpone	50 g
Nuci Pecan	pentru decorare

- Într-un castron mare, utilizați mixerul (la viteză medie) pentru a bate împreună untul și zahărul praf până când devine de culoare pală. Continuați să bateți (tot la viteză medie), adăugând oul, până când toate ingredientele se combină bine.
- Cerneți făina cu praf de copt și pudra de cacao în castron și încorporați-o în amestec până când acesta devine aproape omogen.
- Așezați mini-cupe de hârtie de copt în fiecare suport al aparatului.
- Umpleți fiecare suport cu aluat.
- Coaceți prăjiturile timp de 6-8 minute sau până când sunt gata de consum.
- Lăsați prăjiturile să se răcească pe suportul de coacere.
- Preparați glazura topind ciocolata cu lapte într-un vas ținut deasupra unei cratițe în care fierbe apă la foc mic. Amestecați până când ciocolata se topește complet și uniform.
- Luați vasul de pe foc și lăsați ciocolata să se răcească puțin. Bateți brânza mascarpone în ciocolata răcită până când amestecul este omogen.

- Distribuți glazura pe prăjituri cu ajutorul unei linguri.
- Decorați prăjiturile cu nuci Pecan.

Prăjituri cu dovleac

Ingrediente	Cantitate
Făină universală	1 cană
Praf de copt	1 lingură
Bicarbonat de sodiu	1/2 lingură
Scorțișoară (măcinată)	1 lingură
Ghimbir (măcinat)	1/4 lingură
Nucșoară (măcinată)	1/4 lingură
Sare	după gust
Zahăr	1/2 cană
Zahăr brun	1/2 cană
Ulei vegetal	1/2 cană
Ouă	2
Dovleac	3/4 cană
Smântână	1/4 cană
Vanilie	1 lingură
Nuci Pecan (mărunțite, prăjite)	1/2 cană
Glazură	
Cremă de brânză	după gust
Nuci Pecan	pentru decorare

- Într-un castron mic, bateți împreună făina universală, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, scorțișoara, ghimbirul, nucșoara și sarea.
- Într-un castron mare, utilizați mixerul (la viteză medie) pentru a bate împreună zahărul, zahărul brun și uleiul vegetal. Bateți în continuare (tot la viteză medie) adăugând ouăle, dovleacul, smântâna și vanilia, până când amestecul devine ușor și pufos.
- Bateți în continuare (la viteză mică) adăugând ingredientele uscate până când se umezesc.
- Încorporați nucile Pecan.
- Așezați mini-cupe de hârtie de copt în fiecare suport al aparatului.
- Umpleți fiecare suport cu aluat.
- Coaceți prăjiturile timp de 6-8 minute sau până când sunt gata de consum.
- Lăsați prăjiturile să se răcească pe suportul de coacere.
- Distribuți crema de brânză pe prăjiturile răcite.
- Decorați prăjiturile cu nuci Pecan.

Curățarea și întreținerea

Aparatul trebuie curățat după fiecare utilizare.

Înainte de a utiliza aparatul, trebuie să acordați atenție următoarelor observații:

- Înaintea curățării sau întreținerii, scoateți ștecherul din priza de perete și așteptați ca aparatul să se răcească.
- Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide.

Înainte de a continua, vă rugăm să acordați atenție următoarelor observații:

- Nu utilizați agenți de curățare agresivi sau abrazivi pentru a curăța aparatul.
- Nu utilizați obiecte ascuțite pentru a curăța aparatul.
- Verificați cu regularitate aparatul pentru a detecta eventualele deteriorări.
- Curățați exteriorul aparatului cu o lavetă moale și umedă. Uscăți bine exteriorul aparatului cu o lavetă curată și uscată.
- Curățați plăcile de coacere după fiecare utilizare:
 - Îndepărtați reziduurile cu ajutorul unui prosop de hârtie.
 - Curățați plăcile de coacere cu o lavetă moale și umedă și câteva picături de lichid de curățare.
 - Uscăți bine plăcile de coacere.
- Așezați aparatul și accesoriile în ambalajul original.
- Stocați aparatul împreună cu accesoriile într-un loc uscat, fără posibilitate de îngheț, niciodată la îndemâna copiilor.

Instrucțiuni privind siguranța

Siguranța generală

- Citiți manualul cu atenție înainte de a utiliza aparatul. Păstrați manualul pentru a-l putea consulta în viitor.
- Utilizați aparatul și accesoriile numai în scopurile pentru care sunt destinate. Nu utilizați aparatul, nici accesoriile în alte scopuri decât cele descrise în manual.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta că nu se joacă cu aparatul.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care au fost supravegheate sau au primit instrucțiuni privind utilizarea aparatului din partea unei persoane care este responsabilă pentru siguranța lor.

- Nu utilizați aparatul dacă orice piesă sau orice accesoriu este deteriorat ori defect. Dacă o piesă sau un accesoriu este deteriorat sau defect, acesta trebuie înlocuit de către producător sau un reprezentant de reparații autorizat.
- Nu utilizați aparatul în apropierea căzilor de baie, dușurilor, bazinelor sau altor recipiente care conțin apă.
- Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide. Dacă aparatul este scufundat în apă sau alte lichide, nu scoateți aparatul cu mâinile. Scoateți imediat ștecherul din priză de perete. Dacă aparatul este scufundat în apă sau alte lichide, nu mai utilizați aparatul.
- Acest aparat este destinat utilizării numai în interior și pentru aplicații similare, cum ar fi în zonele timp bucătărie destinate personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru; gospodării; de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; medii de cazare tip pensiuni.

Electrosecuritate

- Înainte de a utiliza aparatul, verificați întotdeauna că tensiunea rețelei de alimentare este aceeași cu tensiunea indicată pe plăcuța de identificare a aparatului.
- Conectați aparatul la o priză de perete împământată. Dacă este necesar, utilizați un cablu prelungitor împământat cu diametru adecvat (cel puțin $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$).
- Pentru siguranță suplimentară, instalați un dispozitiv de curent rezidual (RCD) al cărui curent rezidual nominal de operare să nu depășească 30 mA.
- Aparatul nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau unui sistem separat de control la distanță.
- Asigurați-vă că apa nu poate intra în contact cu ștecherul cablului de alimentare și cablul prelungitor.
- Desfășurați întotdeauna complet cablul de alimentare și cablul prelungitor.
- Verificați cablul de alimentare pentru a vă asigura că acesta nu atâră peste marginea blatului de lucru și nu poate reprezenta un pericol de agățare sau împiedicare accidentală.
- Țineți cablul de alimentare la distanță de căldură, ulei și margini tăioase.

- Verificați cu regularitate cablul de alimentare și ștecherul acestuia pentru a detecta eventualele semne de deteriorare. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat ori defect. În cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat sau defect, acesta trebuie înlocuit de către producător sau un reprezentant de reparații autorizat.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate ștecherul din priză.
- Scoateți ștecherul din priză atunci când nu utilizați aparatul, înaintea asamblării sau dezasamblării și înaintea curățării și întreținerii.

Instrucțiuni privind siguranța pentru aparatele de preparat prăjituri

- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală și stabilă.
- Așezați aparatul pe o suprafață rezistentă la căldură și protejată împotriva stropirii.
- Nu așezați aparatul pe o plită.
- Nu acoperiți aparatul.
- Asigurați-vă că există suficient spațiu în jurul aparatului pentru a permite căldurii să se degajeze și pentru a asigura o ventilație suficientă.
- Asigurați-vă că aparatul nu intră în contact cu materiale inflamabile.
- Țineți aparatul departe de surse de căldură. Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți sau lângă flăcări deschise.
- Aveți grijă la abur și stropiri atunci când așezați alimente pe plăcile de coacere.
- Atenție: Grăsimea fierbinte de pe plăcile de coacere va poate stropi.
- Nu utilizați cărbuni sau combustibili similari.
- Nu turnați apă rece pe plăcile de coacere fierbinți. Apa va stropi în jur și va deteriora plăcile de coacere.
- Aveți întotdeauna grijă atunci când atingeți aparatul. Utilizați mănuși dacă trebuie să atingeți aparatul în timpul utilizării sau la scurt timp după utilizare.
- Aveți grijă la piesele fierbinți. Suprafețele marcate cu un simbol de atenționare în privința suprafețelor fierbinți pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Suprafețele accesibile pot deveni fierbinți atunci când aparatul este în funcțiune. Suprafața exterioară poate deveni fierbinte atunci când aparatul este în funcțiune.

- În timpul funcționării, plăcile de coacere devin foarte fierbinți. Nu atingeți plăcile de coacere.
- Asigurați-vă că aveți mâinile uscate înainte de a atinge aparatul.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- Nu deplasați aparatul în timp ce este pornit sau fierbinte. Scoateți ștecherul din priza de perete și așteptați ca aparatul să se răcească.
- Nu utilizați aparatul în apropierea păsărilor (de ex., păsări tropicale, cum ar fi papagalii). Plăcile de coacere sunt finisate cu un înveliș anti-lipire bazat pe politetrafluoretilenă (PTFE). În momentul încălzirii, acest înveliș poate elibera cantități mici de gaze care sunt inofensive pentru om. Totuși, sistemele nervoase ale păsărilor sunt extrem de sensibile la aceste gaze.

Limitarea răspunderii

Supus modificării; specificații pot fi modificate fără notificare prealabilă.