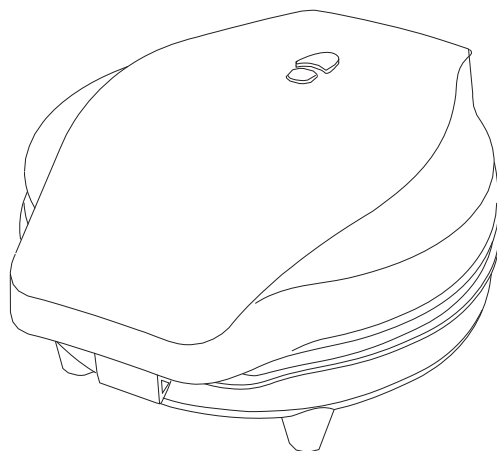
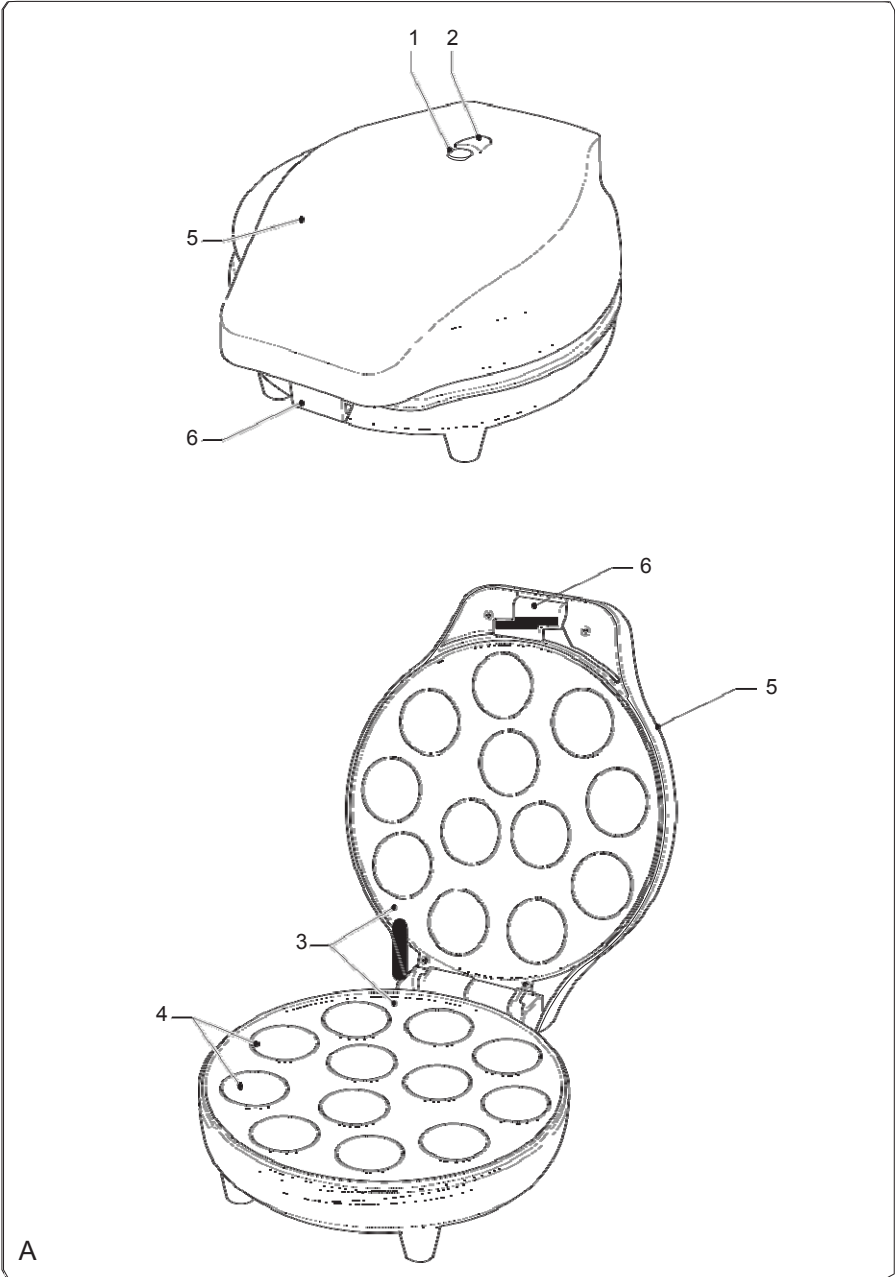

PETRA

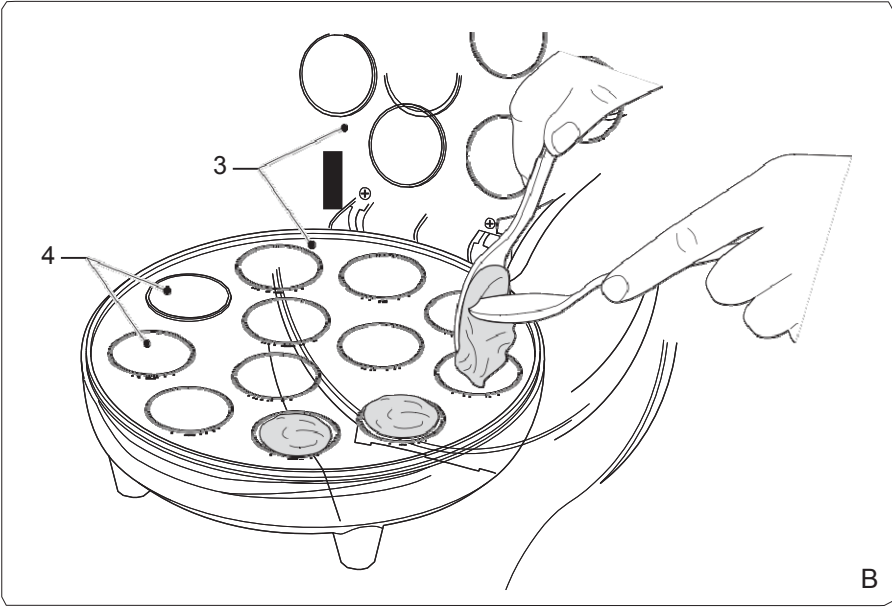
Română 4



132610 Petra
Aparat de preparat prăjituri pe băț



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 132610 de preparat prăjituri pe băț a fost proiectat pentru prepararea prăjiturilor pe băț. Aparatul poate prepara 12 prăjituri pe băț 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.

Prăjiturile pe băț

Prăjiturile pe băț sunt mici prăjituri, sub forma unor sfere sau cuburi, preparate prin amestecarea miezului de prăjiture cu zahăr pudră, ciocolată sau bomboane, înainte de a fi acoperite cu glazură, ciocolată sau alte elemente de decor. Prăjiturile pe băț sunt atașate de obicei pe bețe precum cele folosite pentru acadele (de unde și numele prăjiturilor), fiind decorate de obicei cu culori strălucitoare și fețe amuzante.

1. Indicatorul alimentării cu energie
2. Indicatorul temperaturii
3. Placă de coacere
4. Suport pentru prăjitura pe băț
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 mănuși 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.
- 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).
- Ungeți plăcile de coacere (3) cu ulei vegetal pentru a facilita îndepărtarea prăjiturilor după procesul de coacere.
- Introduceți amestecul în suporturi (4) cu ajutorul unei linguri (fig. B).
- Închideți capacul (5). Verificați zăvorul capacului (6) pentru a vă asigura că se blochează în poziție.

Observație: În timp ce aparatul este pornit, indicatorul temperaturii (2) se va aprinde și se va stinge atunci când termostatul pornește sau se oprește, pentru a menține temperatura necesară.

- Coaceți prăjiturile până când sunt gata de consum. Durata necesară depinde de dorințele dvs. Pentru a obține cele mai bune rezultate, experimentați cu durate diferite.
- Stați lângă aparat pentru a verifica din când în când dacă prăjiturile pe băț sunt gata și pentru a vă asigura că nu se ard.
- Deblocați zăvorul capacului (6) și deschideți capacul (5) atunci când prăjiturile pe băț sunt gata de consum.
- Scoateți prăjiturile pe băț 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 ciocolată pe băț (24-26

buc.) Ingrediente	Cantitate
Unt (nesărat)	1/2 cană
Zahăr brun	1 cană
Ouă	2
Esență de vanilie	1 lingură
Făină universală	1 cană

Bitartrat de potasiu	1/2 lingură
Cacao pudră	1/4 cană

- Într-un castron mare, utilizați mixerul (la viteză medie) pentru a bate împreună untul și zahărul brun. Continuați să bateți (tot la viteză medie), adăugând ouăle și esența de vanilie, până când toate ingredientele se combină bine.
- Într-un castron mic, bateți împreună făina universală, bitartratul de potasiu și pudra de cacao. Încorporați amestecul de ouă până când devine complet omogen.
- Coaceți prăjiturile pe băț conform instrucțiunilor. Consultați „Utilizarea”.
- Lăsați prăjiturile pe băț să se răcească complet.
- Dacă doriți, introduceți bețe de acadele în prăjituri.
- Decorați prăjiturile pe băț.

Prăjituri „brownie” cu ciocolată (60-64 buc.)

Ingrediente	Cantitate
Amestec „brownie”	550 g
Smântână	1 cană

- Preparați amestecul „brownie” conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Încorporați smântâna.
- Coaceți prăjiturile pe băț conform instrucțiunilor. Consultați „Utilizarea”.
- Lăsați prăjiturile pe băț să se răcească complet.
- Dacă doriți, introduceți bețe de acadele în prăjituri.
- Decorați prăjiturile pe băț.

Prăjituri „red velvet” pe băț (32-34 buc.)

Ingrediente	Cantitate
Amestec pentru prăjituri „red velvet”	550 g

- Preparați amestecul pentru prăjituri conform instrucțiunilor de pe ambalaj.
- Coaceți prăjiturile pe băț conform instrucțiunilor. Consultați „Utilizarea”.
- Lăsați prăjiturile pe băț să se răcească complet.
- Dacă doriți, introduceți bețe de acadele în prăjituri.
- Decorați prăjiturile pe băț.

Prăjituri albe pe băț (32-34 buc.)

Ingrediente	Cantitate
Amestec pentru prăjituri albe	550 g

- Preparați amestecul pentru prăjituri conform instrucțiunilor de pe ambalaj.
- Coaceți prăjiturile pe băț conform instrucțiunilor. Consultați „Utilizarea”.
- Lăsați prăjiturile pe băț să se răcească complet.
- Dacă doriți, introduceți bețe de acadele în prăjituri.
- Decorați prăjiturile pe băț.

Prăjituri galbene pe băț (32-34 buc.)

Ingrediente	Cantitate
Amestec pentru prăjituri galbene	550 g

- Preparați amestecul pentru prăjituri conform instrucțiunilor de pe ambalaj.
- Coaceți prăjiturile pe băț conform instrucțiunilor. Consultați „Utilizarea”.
- Lăsați prăjiturile pe băț să se răcească complet.
- Dacă doriți, introduceți bețe de acadele în prăjituri.
- Decorați prăjiturile pe băț.

Prăjituri „blondie” pe băț (21-23 buc.)

Ingrediente	Cantitate
Făină universală	1 cană
Praf de copt	1/2 lingură
Bicarbonat de sodiu	1/4 lingură
Sare	1/2 lingură
Nuci acaju (mărunțite)	1/2 cană
Fulgi de ciocolată (semi-dulce)	1/4 cană
Fulgi de caramel	1/4 cană
Unt (nesărat)	6 linguri
Zahăr brun	1 cană
Ouă	1
Esență de vanilie	2 linguri

- Cerneți făina universală, praful de copt, bicarbonatul de sodiu și sarea într-un castron mare. Adăugați nucile acaju, fulgii de ciocolată și fulgii de caramel. Omogenizați bine ingredientele uscate.

- Topiți untul. Adăugați zahărul brun. Amestecați untul și zahărul brun până când sunt bine omogenizate. Lăsați amestecul să se răcească puțin.
- Bateți oul (la viteză medie) într-un castron mic. Omogenizați bine oul și esența de vanilie împreună cu ingredientele umede.
- Adăugați încet ingredientele uscate pentru a le umezi. Omogenizați bine toate ingredientele.
- Coaceți prăjiturile pe băț conform instrucțiunilor. Consultați „Utilizarea”.
- Lăsați prăjiturile pe băț să se răcească complet.
- Dacă doriți, introduceți bețe de acadele în prăjituri.
- Decorați prăjiturile pe băț.

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 priză 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. Uscați 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.
 - Uscați 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 casnice 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 pe băț

- 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 vă 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.