PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

MINI
PIASTRA PER CIAMBELLE

MANUALE DI ISTRUZIONI

Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Istruzioni di sicurezza

Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi alle 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.
I bambini a partire da 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di un supervisore o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sul suo utilizzo e sui rischi associati.
Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.
Questo apparecchio non è un giocattolo.
Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o in caso di 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 e in fase di raffreddamento.
Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati che potrebbero causare danni.
Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.

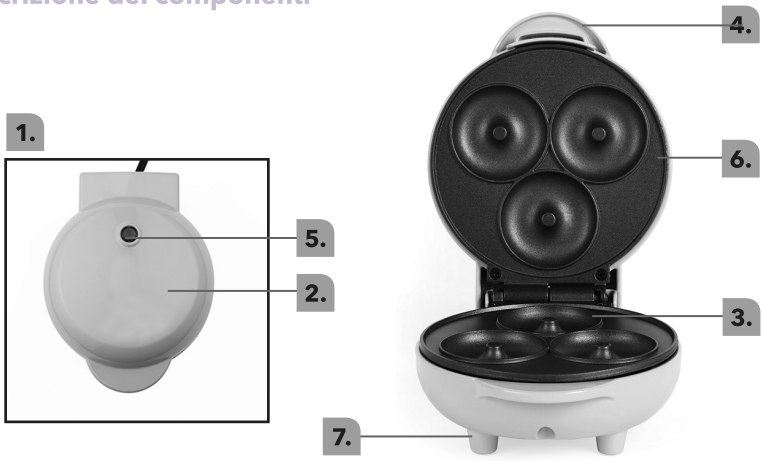
Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e rimuovere la spina con cautela.
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.
Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi o i componenti che generano calore per evitare possibili lesioni.
Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica o in legno resistenti al calore per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.
Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.
Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, o prima di riporlo, accertarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza che risulti comoda per l'utente.
Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.
La superficie esterna dell'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante il funzionamento.
ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare la superficie calda o i componenti dell'apparecchio che generano calore.
Non versare acqua sull'elemento riscaldante.
AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la piastra per ciambelle dall'alimentazione elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.
FASE 1: pulire la piastra per ciambelle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.
FASE 2: rimuovere i residui di cibo applicando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con un panno di carta. Se fosse difficile rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva.
Non immergere la piastra per ciambelle in acqua o altri liquidi.
Non utilizzare spugne e detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia della piastra per ciambelle e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.
NOTA: la piastra per ciambelle deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Descrizione dei componenti



1. Unità principale della piastra per ciambelle
2. Alloggiamento superiore
3. Alloggiamento inferiore
4. Manico termoisolante
5. Spia
6. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
7. Piedini antiscivolo

Prima del primo utilizzo

FASE 1: accertarsi che la piastra per ciambelle sia spenta e scollegata dall'alimentazione elettrica.
FASE 2: pulire la piastra per ciambelle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.
FASE 3: pulire gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.

NOTA: al primo utilizzo, la piastra per ciambelle potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla piastra per ciambelle.

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Utilizzo della mini piastra per ciambelle

Prima di ogni utilizzo, applicare con attenzione un sottile strato di olio sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, spargendolo con un panno di carta. In questo modo si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e si evita che la ciambella resti attaccata.
FASE 1: preparare la pastella per le ciambelle.
FASE 2: collegare la piastra per ciambelle all'alimentazione elettrica e accenderla. La spia si accende in rosso, a indicare che la piastra per ciambelle è stata accesa e si sta riscaldando.
FASE 3: preriscaldare la piastra per ciambelle per circa 2 minuti. La spia si spegnerà una volta raggiunta la temperatura richiesta.
FASE 4: aprire con cura il coperchio utilizzando dei guanti da forno resistenti al calore.
FASE 5: versare un po' di pastella al centro della piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente, 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 6: cuocere per circa 6–10 minuti o finché non avrà assunto un colore marrone dorato; controllare periodicamente aprendo con attenzione il coperchio con guanti resistenti al calore. Non aprire il dispositivo prima che siano trascorsi 4 minuti di cottura, altrimenti le ciambelle non cresceranno. Se necessario, è possibile cuocere le ciambelle un po' più a lungo, finché non saranno dorate nel modo preferito.
FASE 7: quando la cottura è stata completata, aprire con cura il coperchio con guanti da forno resistenti al calore 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 8: spegnere e scollegare la piastra per ciambelle 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 riempire per ⅔.
prima di cuocere i cibi, preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Durante l'uso, la spia rossa di accensione/temperatura raggiunta si accende e si spegne per segnalare che la piastra per ciambelle sta mantenendo una temperatura costante.
ATTENZIONE: prestare attenzione durante la cottura; la piastra per ciambelle emetterà vapore.

AVVERTENZA: la piastra per ciambelle e le piastre di cottura diventano molto calde durante l'uso; servirsi sempre di guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.

Suggerimenti e consigli

1. Quando si usa la pastella, versare lentamente una piccola quantità nelle piastre di cotturacon rivestimento antiaderente e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra, per non rischiare di riempirle eccessivamente.
2. Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuterà a ottenere una consistenza liscia e senza grumi.
3. Non aprire la piastra per ciambelle durante la cottura, in quanto il calore potrebbe disperdersi e impedire la formazione delle bolle.
4. È possibile capire se le ciambelle sono pronte quando il vapore smette di fuoriuscire dalla piastra.
5. Utilizzare sempre burro o olio per precondizionare le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Ciò contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente e facilita la rimozione delle ciambelle cotte.
6. L'uso di utensili in plastica o in legno resistenti al calore contribuisce a proteggereil rivestimento antiaderente.
7. Se si ha poco tempo, gli ingredienti possono essere preparati in anticipo e poi non resterà che cuocere le ciambelle.

Come riporre il prodotto

Controllare che la piastra per ciambelle sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.
Avvolgere il cavo attorno alla piastra per ciambelle senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: PT4698
Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uscita: 550 W

Ricette

Mini ciambella

Ingredienti

225 g di farina 00
112 g di zucchero
1 uovo
225 ml di latte
4 cucchiai di olio da cucina
1 cucchiaio di lievito in polvere
½ cucchiaino di essenza di vaniglia

Procedimento

Unire farina, zucchero e lievito in polvere in una ciotola. Creare un pozzetto al centro e aggiungere latte, uova, vaniglia e olio.
Utilizzando un frullino elettrico, mescolare accuratamente gli ingredienti per ottenere una pastella uniforme. Preriscaldare la piastra per ciambelle, quindi riempire con cura ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ⅔. Chiudere la piastra per ciambelle e cuocere per circa 6–8 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato.
Inserire uno stecchino in una mini ciambelle, se quando si toglie lo stecchino è pulito, 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 servirli caldi.

Glasse e coperture decorative

Glassa cremosa

Ingredienti

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

Procedimento

Riscaldare il burro in una pentola fino a scioglierlo, quindi toglierlo dal fuoco. Aggiungere lo zucchero a vole o lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto omogeneo.
Aggiungere l'acqua, 1 cucchiaio alla volta fino a ottenere la consistenza desiderata. Immergere le mini ciambelle nella glassa cremosa, aggiungere praline di cioccolato (facoltativo) e posizionarle su una griglia.

Glassa d'acero

Ingredienti

400 g di zucchero a velo setacciato
2 o 2½ cucchiai di latte
½ cucchiaino di estratto d'acero

Procedimento

Setacciare lo zucchero a velo in una ciotola, quindi unire l'estratto d'acero e il latte per ottenere la glassa della consistenza desiderata.
Immergere le mini ciambelle nella glassa d'acero, aggiungere praline di cioccolato (facoltativo) e posizionarle su una griglia.

Glassa al cioccolato

Ingredienti

175 g di zucchero a velo setacciato
2 o 2½ cucchiai di latte
2 cucchiai di cacao in polvere
1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Procedimento

Setacciare lo zucchero a velo e il cacao in polvere in una ciotola, quindi unire l'essenza di vaniglia e il latte per ottenere la glassa della consistenza desiderata.
Immergere le mini ciambelle nella glassa al cioccolato, aggiungere praline di cioccolato (facoltativo) e posizionarle su una griglia.

Frosting alla vaniglia

Ingredienti

300 g di zucchero a velo setacciato
56 g di burro fuso
1 o 1½ cucchiaio di acqua calda
1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Procedimento

Setacciare lo zucchero a velo in una ciotola, quindi unire il burro fuso, l'essenza di vaniglia e l'acqua calda per creare un frosting.
Rivestire le mini ciambelle con il frosting alla vaniglia, aggiungere praline di cioccolato (facoltativo) e posizionarle su una griglia a raffreddare.

Copertura con zucchero a velo

Aggiungere 400 g di zucchero a velo in una ciotola o in un sacchetto di carta. Aggiungere le mini ciambelle calde al sacchetto o alla ciotola e agitare delicatamente fino a quando non sono rivestite.

Ciambelle gelato

Una volta realizzate le mini ciambelle, perché non riempirle con del gelato?

Procedimento

Tagliare le ciambelle orizzontalmente lungo il centro. Aggiungere un cucchiaio di gelato tra le fette di ciambella. Aggiungere delle praline di cioccolato ai lari (facoltativo) e congelarle oppure gustarle direttamente.

Ciambelle al Matcha

Ingredienti

165 g di farina semplice
75 g zucchero extrafine
55 g di olio di cocco
1 uovo grande
235 ml di latte di mandorla
¾ di cucchiaino di lievito in polvere
½ cucchiaino di Matcha in polvere
½ cucchiaino di essenza di vaniglia
¼ di cucchiaino di sale marino
1/8 di cucchiaino di noce moscata
1/8 tsp bicarbonato di sodio

Procedimento

In una ciotola di medie dimensioni, unire l'olio di cocco, lo zucchero e l'uovo. Setacciare il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio, 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 tra loro fino a formare una pastella dalla consistenza liscia.
Preriscaldare la piastra per ciambelle, quindi riempire con cura ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ⅔. Chiudere la piastra per ciambelle e cuocere per circa 6–8 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato.
Inserire uno stecchino in una mini ciambelle, se quando si toglie lo stecchino è pulito, 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 servirli caldi.

Ciambelle al cioccolato

Ingredienti

225 g di farina semplice
112 g di zucchero
112 g di cacao in polvere
1 uovo
50 ml di latte
1 cucchiaio di lievito in polvere
2 cucchiaini di olio vegetale
1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Procedimento

In una ciotola aggiungere la farina, il lievito in polvere, lo zucchero e il cacao in polvere. Creare un pozzetto al centro e aggiungere latte, uova, l'essenza di vaniglia e l'olio. Utilizzando un frullino elettrico, mescolare accuratamente gli ingredienti per ottenere una pastella uniforme.
Preriscaldare la piastra per ciambelle, quindi riempire con cura ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ⅔. Chiudere la piastra per ciambelle e cuocere per circa 6–8 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato.
Inserire uno stecchino in una mini ciambelle, se quando si toglie lo stecchino è pulito, 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 servirli caldi.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Nell'eventualità in cui il prodotto non sia in condizioni soddisfacenti al momento della consegna, rivolgersi al nostro reparto di assistenza clienti: **petra-it@teknihall.com.**

Tenere la ricevuta di consegna a portata di mano poiché potrebbero essere richieste informazioni riportate al suo interno.

Se si desidera effettuare un reso, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore).

Garanzia

Tutti i prodotti nuovi acquistati hanno una garanzia del produttore; il periodo di garanzia può variare in base al prodotto. Laddove venga fornita una prova di acquisto valida, Petra attiverà una garanzia standard di 12 mesi con il rivenditore, a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida soltanto se i prodotti vengono utilizzati in conformità alle istruzioni per l'uso domestico previsto. La garanzia sarà annullata in caso di uso improprio o di smontaggio dei prodotti.

Ai sensi della garanzia, ci impegniamo a riparare o sostituire gratuitamente qualsiasi parte risulti difettosa. Qualora non fossimo in grado di fornire la parte di ricambio esatta, verrà offerto un prodotto simile oppure sarà rimborsato il costo della parte. Eventuali danni derivanti dall'usura quotidiana non sono coperti dalla presente garanzia, come anche i materiali di consumo quali spine, fusibili, ecc.

I termini e le condizioni di cui sopra possono essere periodicamente aggiornati, pertanto se ne raccomanda la consultazione ogni volta che si visita nuovamente il sito Web.

Il contenuto della presente garanzia o delle istruzioni relative a questo prodotto non esclude, non limita, né compromette in altro modo i diritti legali dell'acquirente.

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.

3 YEAR **GUARANTEE**

3 ANNI DI GARANZIA

* Per usufruire della garanzia estesa, andare alla pagina **guarantee.upgs.com/petra** e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto.

Realizzato da:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

PRODOTTO IN CINA.

www.petra-electric.com

Marchio Petra©. Tutti i diritti riservati.

CD190822/MD000000/V1