PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

MACCHINA PER MINI WAFFLE

MANUALE DI ISTRUZIONI

PETRA® ELECTRIC
SINCE 1968

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 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.

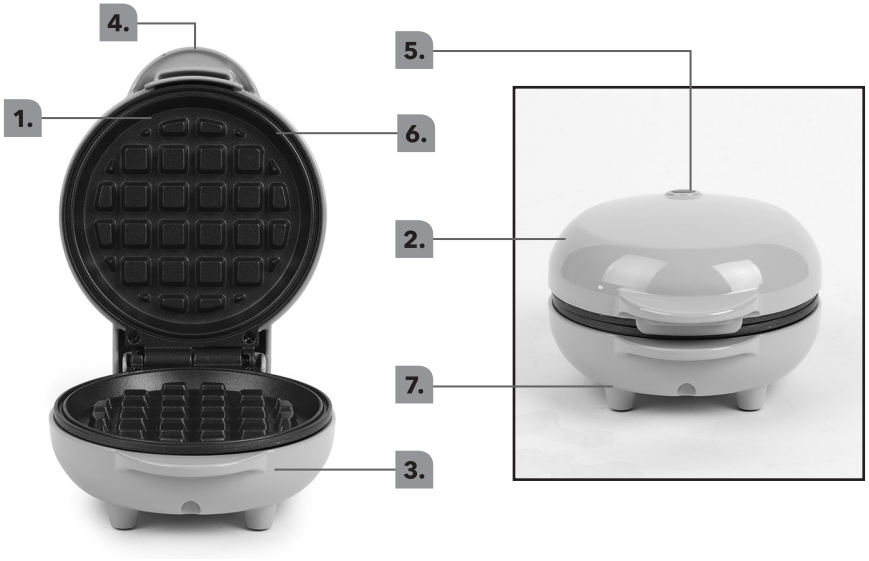
ATTENZIONE: Superficie calda! Non toccare la superficie calda o i componenti dell'apparecchio che generano calore.
Non versare acqua sull'elemento riscaldante.
AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per waffle dalla rete elettrica e assicurarsi

che si sia raffreddata completamente.
FASE 1: pulire la macchina per waffle 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 utilizzare spugne e detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia della macchina per waffle e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.
NOTA: la macchina per waffle deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Descrizione dei componenti



1. Unità principale della macchina per waffle
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 macchina per waffle sia spenta e scollegata dall'alimentazione elettrica.
FASE 2: pulire la macchina per waffle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

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

Utilizzo della mini macchina per waffle

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 il waffle resti attaccato.
FASE 1: preparare la pastella per waffle.
FASE 2: collegare la macchina per waffle all'alimentazione elettrica e accenderla. La spia si accende in rosso, a indicare che la macchina per waffle è stata accesa e si sta riscaldando.
FASE 3: preriscaldare la macchina per waffle 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 i waffle non cresceranno. Se necessario, è possibile cuocere i waffle un po' più a lungo, finché non saranno dorati 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 i waffle con una spatola in plastica o in legno resistente al calore. Se si intende preparare molti waffle, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono i waffle per mantenere il calore.
FASE 8: spegnere e scollegare la macchina per waffle 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 non riempire oltre i 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 macchina

per waffle sta mantenendo una temperatura costante.
ATTENZIONE: prestare attenzione durante la cottura; la macchina per waffle emetterà vapore.
AVVERTENZA: la macchina per waffle e le piastre di cottura diventano molto calde durante l'uso; servirsi sempre di guanti resistenti al calore per prevenire lesioni.

Suggerimenti e consigli

1. Quando si usa la pastella, versare lentamente una piccola quantità nelle piastre di cottura con 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 waffle durante la cottura, in quanto il calore potrebbe disperdersi e impedire la formazione delle bolle.
4. È possibile capire che i waffle sono pronti quando il vapore smette di fuoriuscire dalla macchina.
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 dei waffle cotti.
6. L'uso di utensili in plastica o in legno resistenti al calore contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
7. Se si ha poco tempo, gli ingredienti possono essere preparati in anticipo e poi non resterà che cuocere i waffle.

Come riporre il prodotto

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

Specifiche

Codice prodotto: PT4214
Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uscita: 550 W

Ricette

Waffle classici

Ingredienti

120 g di farina
1 uovo
235 ml di latte
2 cucchiai di burro fuso
1 cucchiaio di zucchero
2 cucchiaini di lievito in polvere
¼ di cucchiaino di sale

Procedimento

Preriscaldare la macchina per waffle.
Setacciare la farina e il lievito in polvere in una grande ciotola, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero e il sale. In un recipiente separato, mescolare l'uovo, il latte e il burro fuso. Aggiungere gli ingredienti umidi agli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa. Ungere leggermente la macchina per waffle con burro o rivestirla con uno strato di olio spray. Versare la pastella nella macchina per waffle e cuocere fino a raggiungere la doratura; non riempire eccessivamente lo stampo. Rimuovere con cautela il waffle utilizzando un utensile resistente al calore e lasciarlo raffreddare su una griglia. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente. Servire con le guarnizioni desiderate.

Waffle al cioccolato

Ingredienti

190 g di farina 00
100 g di zucchero
75 g di zucchero a velo
2 uova
250 ml di latte
4 cucchiai di burro fuso
3 cucchiai di lievito in polvere
3 cucchiai di cacao amaro in polvere
1 cucchiaio di burro ammorbidito
½ cucchiaino di estratto di vaniglia
un pizzico di sale

Procedimento

Preriscaldare la macchina per waffle.
Setacciare la farina, il lievito in polvere e il cacao amaro in polvere in un grande recipiente, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero e il sale. In un recipiente separato, mescolare il latte, il burro ammorbidito, l'estratto di vaniglia e lo zucchero a velo. Aggiungere gli ingredienti umidi agli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa. Ungere leggermente la macchina per waffle con burro o rivestirla con uno strato di olio spray. Versare la pastella nella macchina per waffle e cuocere fino a raggiungere la doratura; non riempire eccessivamente lo stampo. Rimuovere con cautela il waffle utilizzando un utensile resistente al calore e lasciarlo raffreddare su una griglia. Servire con le guarnizioni preferite.
Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

Waffle ricoperti di cioccolato

Ricetta per waffle classici

360 g di cioccolato al latte fuso

Waffle Red Velvet

Ingredienti

Ricetta per waffle classici
25 g di cacao in polvere
1 cucchiaini di estratto di vaniglia
alcune gocce di colorante alimentare rosso

Procedimento

Preriscaldare la macchina per waffle.
Setacciare la farina, il lievito in polvere e il cacao in polvere in un grande recipiente, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero e il sale. In un recipiente separato, mescolare l'uovo, il latte, l'estratto di vaniglia e il burro fuso. Aggiungere gli ingredienti umidi agli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa. Ungere leggermente la macchina per waffle con burro o rivestirla con uno strato di olio spray. Versare la pastella nella macchina per waffle e cuocere fino a raggiungere la doratura; non riempire eccessivamente lo stampo. Rimuovere con cautela il waffle utilizzando un utensile resistente al calore e lasciarlo raffreddare su una griglia. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.
Servire con le guarnizioni preferite.

Waffle con frutta

Ricetta per waffle classici

Frutta preferita

Waffle glassati

Crema di burro alla vaniglia

Ingredienti

150 g di zucchero a velo
75 g di burro ammorbidito
2 cucchiaini di latte
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
glassa al cioccolato

Ingredienti

100 g di cioccolato fondente
75 g di zucchero a velo setacciato
40 g di burro non salato tagliato a pezzetti
2 cucchiai di acqua

Procedimento

Amalgamare il burro e lo zucchero a velo fino a ottenere una crema leggera e soffice. Aggiungere lentamente il latte e l'estratto di vaniglia e mescolare gli ingredienti fino ad amalgamarli. Spalmare la glassa tra due waffle per preparare un waffle sandwich glassato.

Waffle vegani

Ingredienti

100 g di farina
100 g di farina integrale
250 ml di latte di mandorle
4 cucchiai di burro vegano
3 cucchiai di zucchero di canna semolato
2 cucchiai di lievito in polvere
1 cucchiaino di pasta di vaniglia
½ cucchiaino di sale

Procedimento

Preriscaldare la macchina per waffle. Setacciare la farina, la farina integrale e il lievito in polvere in un recipiente grande. Quindi setacciare lo zucchero e il sale. In un recipiente separato, mescolare il latte di mandorle, il burro vegano e la pasta vegana. Aggiungere gli ingredienti umidi agli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa. Ungere leggermente la macchina per waffle con burro vegano o rivestirla con uno strato di olio spray. Versare la pastella nella macchina per waffle e cuocere fino a raggiungere la doratura; non riempire eccessivamente lo stampo. Rimuovere con cautela il waffle utilizzando un utensile resistente al calore e lasciarlo raffreddare su una griglia. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente. Servire con le guarnizioni preferite.

Idee per condimenti vegani

Cioccolato vegano fuso
Marshmallow vegani
Frutta
Burro di mandorle
Cannella in polvere
Zucchero a velo
Burro di arachidi
Marmellata di frutta
Yogurt senza latte
Gelato senza latte

Party Waffle

Waffle con s'more e sundae

Ricetta per waffle classici
Marshmallow
Panna montata
Gelato alla vaniglia
Salsa di fondente
150 g di cioccolato fondente, a pezzi
100 g d zucchero semolato
60 g di burro non salato
350 ml di latte condensato
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Procedimento

Per la salsa di fondente, unire lo zucchero, il latte condensato, il burro, il cioccolato fondente e l'estratto di vaniglia in una pentola. Cuocere a fuoco medio finché la salsa non raggiungere una leggera bollitura. Mescolare per circa 5 minuti fino a ottenere un composto omogeneo. Rimuovere dal calore e mettere da parte. Servire la salsa di fondente sul gelato e decorare con marshmallow, cioccolato e panna montata.

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.

CD110322/MD000000/V1