



SEIT 1968

# MINI-APARAT DE FĂCUT GOFRE CU OM DE ZĂPADĂ

MANUAL  
DE INSTRUCȚIUNI

Păstrați instrucțiunile pentru consultare viitoare.

## Instrucțiuni privind siguranța

Atunci când utilizați aparate electrocasnice, trebuie să urmați întotdeauna măsuri de protecție elementare.

Verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici tehnice corespunde cu cea a rețelei locale înainte de a conecta aparatul la priză.

Copiii cu vârste de peste 8 ani și persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat, doar dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți în ceea ce privește utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.

Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină produsul, decât dacă au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.

Acest aparat nu este o jucărie.

În cazul în care cablul de alimentare, priza sau orice piesă a aparatului prezintă defecțiuni sau a fost scăpată sau deteriorată, nu mai utilizați produsul cu efect imediat pentru a evita posibile vătămări corporale.

Acest aparat nu conține piese care pot fi reparate de către utilizator, doar un electrician calificat poate efectua reparațiile.

Reparațiile necorespunzătoare pot prezenta un pericol pentru utilizator.

A nu se lăsa aparatul la îndemâna copiilor când este în funcțiune sau lăsat să se răcească.

Nu apropiați aparatul și cablul de alimentare de surse de căldură sau muchii ascuțite care pot provoca daune.

Nu apropiați cablul de alimentare de piesele aparatului care pot deveni fierbinți în timpul utilizării.

Nu apropiați aparatul de alte aparete care emit căldură.

Nu scufundați aparatul în apă sau în alt lichid.

Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este conectat la rețea.

Nu deconectați aparatul de la rețea trăgând de cablu; oprîți-l și scoateți fișa cu mâna.

Nu trageți sau deplasați aparatul de cablul de alimentare.

Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel destinat.

Nu utilizați alte accesorii decât cele furnizate.

Nu utilizați aparatul în aer liber.

Nu depozitați aparatul în lumina directă a soarelui sau în condiții de umiditate ridicată.

Nu deplasați aparatul în timp ce este în curs de utilizare.

Nu atingeți secțiuni ale aparatului care pot deveni fierbinți sau componente de încălzire ale aparatului, deoarece pot provoca leziuni.

Nu utilizați obiecte ascuțite sau abrazive pe acest aparat; utilizați doar spatule de plastic sau de lemn rezistente la căldură pentru a evita deteriorarea suprafeței neaderente.

Oprîți aparatul și deconectați-l de la rețea înainte să schimbați sau să montați accesoriiile.

Deconectați întotdeauna aparatul după utilizare și înainte de curățare sau întreținere.

Asigurați-vă întotdeauna că aparatul s-a răcit complet înainte să îl curățați, întrețineți sau depozitați.

Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă și rezistentă la căldură, la o înălțime confortabilă pentru utilizator.

Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor împreună cu aparatul. Acest aparat nu trebuie operat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de control la distanță separat, altul decât cel furnizat împreună cu aparatul.

Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu trebuie folosit în scopuri comerciale.

Suprafața exterioară a aparatului poate deveni fierbinte în



timpul utilizării.

 **ATENȚIE:** Suprafață fierbinte - nu atingeți partea fierbinte sau componente de încălzire ale aparatului.

Aveți grijă să nu turnați apă pe elementul de încălzire.

**AVERTISMENT:** Nu apropiați aparatul de materiale inflamabile

## Îngrijire și întreținere

Înainte de a încerca să efectuați orice operație de curățare sau întreținere, debranșați aparatul de făcut gofre de la rețeaua de alimentare electrică și verificați dacă s-a răcit complet.

**PASUL 1:** Ștergeți carcasa aparatului de făcut gofre cu o lavetă moale, umedă și uscată temeinic.

**PASUL 2:** Îndepărtați resturile aplicând o cantitate mică de apă caldă împreună cu un detergent slab pe plitele de gătit cu înveliș neaderent, apoi ștergeți-le cu un prosop de hârtie. Utilizați un burete neabraziv dacă resturile sunt dificil de îndepărtat.

Nu scufundați aparatul de făcut gofre în apă sau în orice alt lichid. Nu utilizați niciodată detergenti duri sau abrazivi sau bureți de sărmă pentru a curăța aparatul de făcut gofre sau accesorile acestuia, deoarece puteți deteriora suprafața.

**NOTĂ:** Aparatul de făcut gofre trebuie curățat după fiecare utilizare.

## Descrierea pieselor



1. Unitate principală a mini-aparatului de făcut gofre cu om de zăpadă
2. Carcasă superioară
3. Carcasă inferioară
4. Mâner rece la atingere
5. LED indicator roșu pentru funcționare/temperatură
6. Plite de gătit cu înveliș neaderent
7. Picioare antiderapante

## Înainte de prima utilizare

Curățați aparatul de făcut gofre urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată „Îngrijire și întreținere”.

**NOTĂ:** Atunci când utilizați aparatul de făcut gofre pentru prima dată este posibil să fie emanat un miros ușor sau fum. Acest lucru este normal și se va reduce în scurt timp. Asigurați suficientă ventilație în jurul aparatului de făcut gofre.

## Utilizarea mini-aparatului de făcut gofre cu om de zăpadă

Înainte de fiecare utilizare, aplicați cu atenție un strat subțire de ulei de gătit pe plitele de gătit cu înveliș neaderent, întinzând cu ajutorul unui prosop de hârtie. Acest lucru va contribui la prelungirea duratei de viață a învelișului neaderent și va împiedica lipirea gofrei.

**PASUL 1:** Preparați aluatul de gofre.

**PASUL 2:** Conectați aparatul de făcut gofre la rețeaua de alimentare electrică și porniți-l. LED-ul indicator roșu pentru funcționare/temperatură se va aprinde, indicând că aparatul de făcut gofre a fost pornit și se încălzește.

**PASUL 3:** Preîncălziți aparatul de făcut gofre timp de aprox. 2 minute. LED-ul indicator de funcționare/temperatură se va stinge după ce este atinsă temperatura necesară.

**PASUL 4:** Deschideți cu atenție capacul folosind mănuși de cupitor rezistente la căldură.

**PASUL 5:** Turnați aluatul în centrul plitei de gătit inferioare cu înveliș neaderent și apoi închideți capacul cu atenție. Pentru a evita scurgerea aluatului, turnați încet o cantitate mică în centrul plitei și așteptați să se distribue uniform înainte de a mai adăuga.

**PASUL 6:** Gătiți timp de aprox. 6-10 minute sau până când gofrele devin aurii-cafenii; verificați periodic ridicând capacul, folosind mănuși rezistente la căldură. Evitați să deschideți aparatul de făcut gofre înainte de 4 minute de la începerea gătitului, deoarece acest lucru va împiedica creșterea gofrelor. Dacă este necesar, gofrele pot fi gătite puțin mai mult, până când ajung la culoarea dorită.

**PASUL 7:** După ce ați terminat de gătit, utilizați mănuși de cupitor rezistente la căldură pentru a deschide cu atenție capacul și scoateți gofrele cu o spatulă din plastic sau lemn rezistent la căldură.

Atunci când faceți mai multe serii de gofre, închideți capacul după ce scoateți fiecare serie, pentru a menține căldura.

**PASUL 8:** Opriți și deconectați aparatul de făcut gofre de la rețeaua de alimentare electrică. Lăsați capacul deschis și permiteți să se răcească.

**NOTĂ:** Nu umpleți excesiv plita de gătit cu înveliș neaderent; aluatul va crește în timpul gătitului. Se recomandă umplerea fiecărei plite până la  $\frac{2}{3}$ .

Preîncălziți întotdeauna plitele de gătit cu înveliș neaderent înainte de a începe să gătiți. În timpul utilizării, LED-ul indicator roșu pentru funcționare/temperatură se va aprinde și stinge în cicluri pentru a indica faptul că aparatul de făcut gofre menține temperatura.

**ATENȚIE:** Procedați cu atenție în timp ce gătiți; aparatul de făcut gofre emană aburi.

**AVERTISMENT:** Aparatul de făcut gofre și plitele de gătit devin foarte fierbinți în timpul utilizării; utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a evita vătămarea.

### Sugestii și recomandări

1. Dacă folosiți aluat, turnați încet o cantitate mică pe plitele de gătit cu înveliș neaderent și așteptați să se distribuie uniform înainte de a adăuga mai mult, pentru a evita riscul de umplere excesivă.
2. Cernerea ingredientelor uscate, cum ar fi făina, va contribui la o consistență uniformă, fără ghemotoace.
3. Evitați să deschideți aparatul de făcut gofre în timpul gătitului, deoarece acest lucru va conduce la pierderea de căldură și va împiedica formarea de bule.
4. Cel mai bun indicator al momentului în care gofrele sunt gata este atunci când nu ai ieșe abur din aparatul de făcut gofre.
5. Utilizați întotdeauna unt sau ulei de gătit pentru a pregăti plitele de gătit cu înveliș neaderent. Acest lucru nu numai că va contribui la protejarea învelișului neaderent, ci va ușura scoaterea gofrelor gătite.
6. Folosirea de ustensile din plastic sau lemn rezistent la căldură protejează învelișul neaderent.
7. Pentru a economisi timp la utilizarea aparatului de făcut gofre, preparați ingredientele și amestecurile înainte.



## Depozitare

Verificați ca aparatul de făcut gofre să fie răcit, curat și uscat înainte de a-l depozita într-un loc răcoros și uscat.

Nu înfășurați niciodată cablul strâns în jurul aparatului de făcut gofre; înfășurați-l lejer pentru a evita deteriorarea.

## Specificații

Cod produs: PT4932

Intrare: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Ieșire: 550 W

## Rețete

### Gofre clasice

#### Ingrediente

120 g făină simplă	1 lingură de zahăr
1 ou	2 lingurițe de praf de copt
235 ml lapte	Un vârf de sare
2 linguri de unt topit	

#### Mod de preparare

Preîncălziți aparatul de făcut gofre. Cerneți făina și praful de copt într-un vas mare, apoi adăugați și amestecați zahărul și un vârf de sare. Într-un vas separat, amestecați oul, laptele și untul topit, apoi turnați amestecul în centrul ingredientelor uscate. Amestecați-le împreună pentru a obține un aluat gros, uniform. Ungeti cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent, apoi turnați cu atenție aluatul în aparatul de făcut gofre; umpleți fiecare plită până la  $\frac{2}{3}$ . Închideți capacul aparatului de făcut gofre și gătiți până când aceasta devine aurie. Scoateți cu atenție gofra folosind o spatulă din lemn sau o ustensilă din plastic rezistent la căldură și lăsați-o să se răcească pe un grătar. Repetați procesul cu aluatul rămas.



\* Orice imagini ale rețetelor utilizate în prezentul manual de instrucții au doar scop ilustrativ.

## Gofre pentru micul-dejun

### Ingrediente

4 gofre clasice (adăugați colorant alimentar în aluat înapoi de a găti pentru un aspect distractiv)

2 banane  
O mâncă de granola  
O mâncă de sâmburi de rodie  
O porție mare de iaurt natural

## Gofre de ciocolată

### Ingrediente

190 g făină simplă  
100 g zahăr  
75 g zahăr pudră  
2 ouă  
250 ml lapte  
4 linguri de unt topit

3 linguri de praf de copt  
3 linguri de cacao pudră neîndulcită  
1 lingură de unt încălzit  
 $\frac{1}{2}$  linguriță de esență de vanilie  
Un vârf de sare

### Mod de preparare

#### Preîncălziți aparatul de făcut gofre.

Cerneți făina și praful de copt într-un vas mare, apoi adăugați și amestecați zahărul, sarea și pudra de cacao.

Într-un vas separat, amestecați lapttele, untul încălzit, esența de vanilie și zahărul pudră.

După ce s-au amestecat complet, turnați amestecul în centrul ingredientelor uscate.

Amestecați-le împreună pentru a obține un aluat gros, uniform. Ungeti cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent, apoi turnați cu atenție aluatul în aparatul de făcut gofre; umpleți fiecare plită până la  $\frac{2}{3}$ . Închideți capacul aparatului de făcut gofre și gătiți până când aceasta devine aurie. Scoateți cu atenție gofra folosind o spatulă din lemn sau o ustensilă din plastic rezistent la căldură și lăsați-o să se răcească pe un grătar. Repetați procesul cu aluatul rămas.

## Gofre vegane

### Ingrediente

100 g făină simplă

100 g făină integrală

250 ml lapte de migdale

4 linguri de unt vegan

3 linguri de zahăr pudră auriu

2 linguri de praf de copt

1 lingurită de pastă de vanilie

½ lingurită de sare

### Mod de preparare

Preîncălziți aparatul de făcut gofre.

Ungeți plăcile de gătit cu unt sau pulverizați un strat subțire de spray pentru gătit.

Cerneți făina simplă, făina integrală și praful de copt într-un vas mare, apoi adăugați și amestecați zahărul și sarea. Într-un vas separat, amestecați untul vegan, pasta de vanilie și laptele de migdale.

Adăugați ingredientele umede la ingredientele uscate și amestecați-le pentru a obține un aluat gros, uniform.

Ungeți cu un strat subțire plitele de gătit cu îveliș neaderent, apoi turnați cu atenție aluatul în aparatul de făcut gofre; umpleți fiecare plită până la  $\frac{2}{3}$ . Închideți capacul aparatului de făcut gofre și gătiți până când aceasta devine aurie. Scoateți cu atenție gofrele folosind o spatulă din lemn sau o ustensilă rezistentă la căldură.

Repetați procesul cu aluatul rămas.



## Gofre din turtă dulce

### Ingredientă

140 g făină simplă	½ lingură de praf de copt
1 ou	½ lingură de ghimbir
120 ml lapte	1 linguriță de scortisoară
3 linguri de unt topit	¼ linguriță de cuișoare
2 linguri de zahăr brun	½ linguriță de esență
2 linguri de glucoză alimentară	de vanilie
	Un vârf de sare

### Mod de preparare

Preîncălziți aparatul de făcut gofre.

Cerneți făina și praful de copt într-un vas mare, apoi adăugați și amestecați ghimbirul, scortisoara, cuișoarele și sareea.

Într-un vas separat, amestecați oul, laptele, untul, esența de vanilie, zahărul brun și glucoza alimentară, apoi turnați amestecul în centrul ingredientelor uscate. Amestecați-le împreună pentru a obține un aluat gros, uniform.

Uneți cu un strat subțire plitele de gătit cu înveliș neaderent, apoi turnați cu atenție aluatul în aparatul de făcut gofre; umpleți fiecare plită până la  $\frac{2}{3}$ . Închideți capacul aparatului de făcut gofre și gătiți până când aceasta devine aurie.

Scoateți cu atenție gofra folosind o spatulă din lemn sau o ustensilă din plastic rezistent la căldură și lăsați-o să se răcească pe un grătar.

Repetați procesul cu aluatul rămas.

## Sandwich cu țigănești

### Ingredientă

4 gofre clasice	Topping, după gust
Țigănești, arome opționale	

Transformați gofra clasă într-un sandwich cu țigănești adăugând diferite arume de țigănești ca umplutură.

Adăugați diverse toppinguri, după cum preferați.

## Gofre cu măr caramelizat și nuci pecan

### Ingrediente

4 gofre clasice	2 linguri de unt
2 mere	O mâna de nuci pecan, tocate fin
3 linguri de zahăr brun	Sos de caramel, optional

### Mod de preparare

Decojați merele și tăiați-le în sferturi. Topiți untul într-o tigaie la flacără medie, apoi adăugați zahărul brun. Aăugați merele în tigaie și mișcați tigaia pentru a le acoperi. Puneți peste gofrele clasice merele gătite, nucile pecan tocate fin și sosul de caramel, în funcție de gust.

## Gofre cu ou și avocado

### Ingrediente

4 gofre clasice	1 avocado, pastă
2 ouă, prăjite	

## Gofre cu matcha

### Ingrediente

120 g făină simplă	1 lingură de pudră de matcha
1 ou	1 lingură de zahăr
235 ml lapte	2 linguri de praf de copt
2 linguri de unt topit	Un vârf de sare

### Mod de preparare

Preîncălziți aparatul de făcut gofre.

Cerneți făina și praful de copt într-un vas mare, apoi adăugați și amestecați zahărul, sarea și pudra de matcha.

Într-un vas separat, amestecați oul, laptele și untul topit, apoi turnați amestecul în centrul ingredientelor uscate. Amestecați-le împreună pentru a obține un aluat gros, uniform. Ungeti cu un strat subțire plите neaderente, apoi turnați cu atenție untul în aparatul de făcut gofre; umpleți fiecare plită până la  $\frac{2}{3}$ . Închideți capacul aparatului de făcut gofre și gătiți până când aceasta devine aurie. Scoateți cu atenție gofra folosind o spatulă din lemn sau o ustensilă din plastic rezistent la căldură și lăsați-o să se răcească pe un grătar. Repetați procesul cu aluatul rămas.



**Note:**

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

Dacă acest produs nu ajunge la dvs. într-o stare acceptabilă, vă rugăm să contactați departamentul nostru de Servicii pentru clienți la [petra-ro@teknihall.com](mailto:petra-ro@teknihall.com).

Vă rugăm să aveți la îndemână avizul de expediere deoarece vor fi necesare detalii cuprinse în acesta.

Dacă dorîți să returnați acest produs, returnați-l către comerciantul de la care l-ați achiziționat împreună cu chitanța (sub rezerva termenilor și condițiilor comerciantului).

## **Garanție**

Toate produsele cumpărate ca articole noi sunt acoperite de garanția producătorului; durata de valabilitate a garanției variază în funcție de produs. Când poate fi oferită o dovdă de achiziție rezonabilă, Petra va oferi prin comerciant o garanție standard de 12 luni de la data achiziției. Este aplicabilă numai când produsele au fost folosite conform instrucțiunilor de utilizare la domiciliu. Orice utilizare incorectă sau demontare a produselor va anula orice garanție.

În baza garanției, ne angajăm să reparăm sau să înlocuim complet gratuit toate componente care sunt identificate ca defecte. În cazul în care nu putem furniza un produs de schimb echivalent, va fi oferit un produs similar sau va fi returnată contravaloarea sa. Această garanție nu acoperă deteriorările cauzate de uzura zilnică și consumabile precum fișe, siguranțe etc.

Rețineți că termenii și condițiile de mai sus pot fi actualizate din când în când și de aceea vă recomandăm să le consultați la fiecare accesare a site-ului.

Nimic din această garanție sau din instrucțiunile pentru acest produs nu exclude, nu limitează sau nu vă afectează drepturile legale în alt mod.

## **Eliminarea bateriilor uzate și a deșeurilor de echipamente electrice și electronice**



Acest simbol de pe produs, de pe bateriile acestuia sau de pe ambalajul său înseamnă că acest produs și orice baterii pe care le conține nu trebuie aruncate împreună cu gunoiul menajer. În schimb, este responsabilitatea utilizatorului să predea acest produs și orice baterii unui punct de colectare corespunzător pentru reciclarea bateriilor și a echipamentelor electrice și electronice. Această colectare separată și reciclare va contribui la conservarea resurselor naturale și la prevenirea consecințelor potențial negative asupra sănătății umane și a mediului din cauza prezentei posibile a substanțelor periculoase în baterii și echipamentele electrice și electronice, care ar putea fi cauzate de eliminarea necorespunzătoare. Unii comerciați oferă servicii de returnare, care permit utilizatorului să returneze echipamentele uzate pentru eliminarea corespunzătoare a acestora. **Este responsabilitatea utilizatorului să șteargă orice date de pe echipamentele electrice și electronice înainte de eliminare.** Pentru mai multe informații despre cum să predai bateriile uzate și deșeurile electrice și electronice, contactați biroul local al orașului/municipalității, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau comerciantul cu amânuntul.

## **GARANȚIE 3 ANI**

\*Pentru eligibilitate pentru garanția extinsă,  
accesați **guarantee.upgs.com/petra** și înregistrați-vă  
produsul în termen de 30 de zile de la achiziție.

Fabricat de:

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

FABRICAT ÎN CHINA.

**[www.petra-electric.com](http://www.petra-electric.com)**



©Marca comercială Petra. Toate drepturile rezervate.

CD200622/MD060922/V2