



SEIT 1968

МНОГОФУНКЦИОНАЛЕН УРЕД ЗА ГOTВЕНИЕ

РЪКОВОДСТВО
С ИНСТРУКЦИИ



Моля, запазете инструкциите за бъдещи справки.

Инструкции за безопасност

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да спазвате основни предпазни мерки за безопасност.

Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, проверете дали напрежението, посочено на табелката с данни, отговаря на това на локалната мрежа.

Децата на възраст до 8 години и хора с нарушен физически, сетивни или умствени способности, или такива с липса на опит и познание, могат да използват и почистват този уред само ако са под надзор или ако са получили инструкции относно използването на уреда по безопасен начин, както и само ако разбират възможните опасностите.

Този уред не е играчка; децата не трябва да играят с уреда. Ако захранващият кабел, щепселт или някоя част на уреда е неизправна или ако е изпуснат или повреден, незабавно прекратете употребата на продукта, за да избегнете възможно нараняване.

Този уред не съдържа части, които могат да се ремонтират от потребителя. Ремонти трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.

Неправилният ремонт може да изложи потребителя на опасност от нараняване.

Дръжте уреда и захранващият кабел далече от топлина или остри ръбове, които може да причинят повреда. Дръжте захранващия кабел далеч от деца.

Дръжте захранващия кабел далече от части на уреда, които може да се нагорещят по време на употреба.

Дръжте уреда далече от други уреди, излъчващи топлина.
Не използвайте уреда с мокри ръце.

Не оставяйте уреда без надзор, докато е свързан към

електрическата мрежа.

Не изключвате уреда от електрическата мрежа, като дърпате кабела; изключете го и извадете щепсела с ръка.

Не дърпайте и не носете уреда за захранващия кабел.

Не местете уреда, докато го използвате.

Не използвайте остри или абразивни елементи с този уред; използвайте единствено устойчиви на топлина пластмасови или дървени шпатули, за да избегнете увреждане на незалепващата повърхност.

Преди смяна или поставяне на аксесоари изключете уреда и извадете щепсела от контакта на електрическата мрежа.

Винаги изключвате уреда от контакта след употреба и го оставяйте да се охлади, преди да го почиствате, обслужвате или прибирате за съхранение.

Не се препоръчва използването на удължител с уреда.

Този уред не трябва да се управлява чрез външен таймер или чрез отделна система за дистанционно управление, различни от доставените с този уред.

Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не трябва да се използва за търговски цели.

Този уред има поляризиран щепсел (единият извод е по-широк от другия). За да се намали рискът от токов удар, този щепсел е предназначен да се побере в поляризиран контакт само по един начин. Ако щепселът не се вмести напълно в контакта, обърнете щепсела. Ако все още не се побира, свържете се с квалифициран електротехник. Не се опитвайте да модифицирате щепсела по какъвто и да е начин.

Външната повърхност на уреда може да се нагорещи по време на работа.



ВНИМАНИЕ: Гореща повърхност – не докосвайте горещата част или нагряващите компоненти на уреда. Внимавайте да не изливате вода върху нагряващия елемент.

ВНИМАНИЕ: Дръжте уреда далеч от запалими материали.

Грижи и поддръжка

Преди да предприемете почистване или поддръжка, изключете уреда за готвене от електрическата мрежа и го оставете да изстине напълно. Винаги изключвайте захранващия кабел преди почистване.

СТЪПКА 1: Избръшете корпуса на уреда за готвене и плочата за готвене с незалепващо покритие с мека, влажна кърпа и подсушете старателно.

СТЪПКА 2: Почистете стъкления капак в топла сапунена вода, след което внимателно изплакнете и подсушете. Уверете се, че водата не влиза в контакт с термостата.

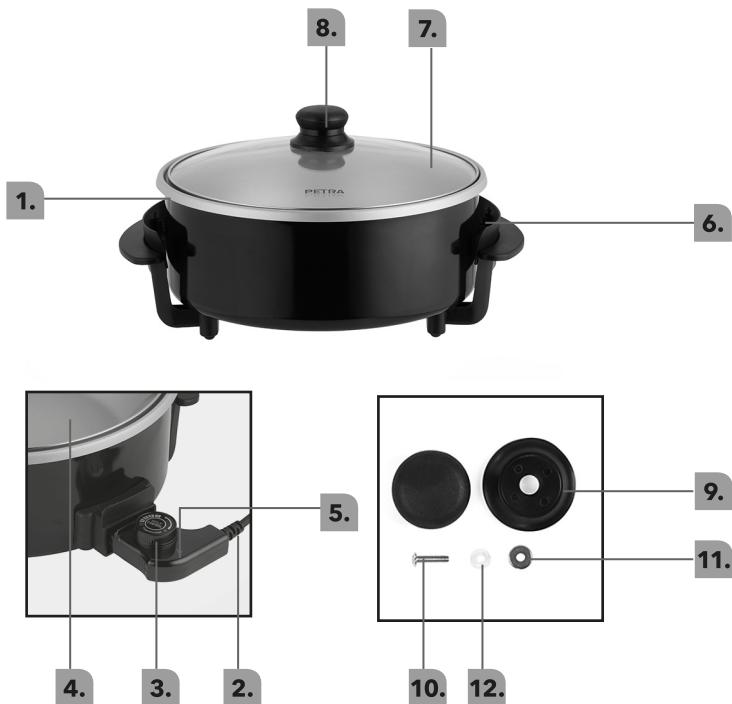
СТЪПКА 3: Отстранете остатъците от изпечена храна, като нанесете малко количество топла вода, смесена с мек почистващ препарат, върху плочата за готвене с незалепващо покритие, след което ги почистете с хартиена кърпа.

Използвайте неабразивна телена четка, ако остатъците от храна се отстраняват трудно.

Не потапяйте уреда за готвене във вода или в друга течност. Никога не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати или телени четки за почистване на уреда за готвене или неговите аксесоари, тъй като това може да повреди повърхността.

ЗАБЕЛЕЖКА: Уредът за готвене трябва да се почиства след всяка употреба.

Описание на частите



1. Основен блок на многофункционалния уред за готвене
2. Захранващ кабел с регулируем термостат
3. Копче за регулиране на температурата
4. Плоча за готвене с незалепващо покритие
5. Светлинен индикатор
6. Хладна на докосване дръжка
7. Стъклен капак
8. Дръжка на капака
9. Конектор на дръжката на капака
10. Фиксиращ винт на капака
11. Шайба
12. Гумено уплътнение



Инструкции за употреба

Преди първата употреба

СТЪПКА 1: Проверете дали уредът за готвене е изключен и с изведен щепсел от контакта на електрическата мрежа. Преди да използвате уреда за готвене за първи път, избръшете плочата за готвене с незалепващо покритие с мека, влажна кърпа и подсушете добре.

СТЪПКА 2: Почистете стъкления капак в топла сапунена вода и изплакнете обилно.

Не потапяйте уреда за готвене във вода или в друга течност.

Никога не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати или телени четки за почистване на уреда за готвене или неговите аксесоари, тъй като това може да доведе до повреда.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате уреда за готвене за първи път, е възможно от него да излезе лек дим или миризма. Това е нормално и скоро ще изчезне. Осигурете достатъчна вентилация около уреда за готвене.

Сглобяване на стъкления капак

Основният блок на уреда за готвене се доставя напълно сглобен. Преди да сглобите стъкления капак, извадете всички принадлежности от основния блок на уреда за готвене.

СТЪПКА 1: Поставете шайбата върху фиксиращия винт на капака, последвана от гumenото уплътнение. Шайбата и гumenото уплътнение трябва да се изравнят с фиксиращия винт на капака и не трябва да могат да се движат.

СТЪПКА 2: Плъзнете фиксиращия винт на капака през отвора от долната страна на стъкления капак. Поставете конектора на дръжката на капака централно върху стъкления капак.

СТЪПКА 3: Подравнете резбата от долната страна на дръжката на капака с резбата на фиксиращия винт на капака и завъртете стъкления капак по посока на часовниковата стрелка, докато се фиксира на място. Затегнете фиксиращия винт на капака с кръстата отвертка (не е предоставена), докато се фиксира.

ЗАБЕЛЕЖКА: Внимавайте, когато затягате фиксиращия винт на капака; прекомерното затягане може да доведе до повреда на стъкления капак.



Използване на семейния многофункционален уред за готвене

СТЪПКА 1: Поставете захранващия кабел, като го вкарате сигурно в контакта отстрани на основното устройство на уреда за готвене. Проверете дали е вкаран докрай и дали всички връзки са сухи. Винаги поставяйте захранващия кабел само с регулатора на температурата нагоре.

Никога не свързвайте захранващия кабел, ако някой от компонентите е мокър.

СТЪПКА 2: Пригответе продуктите, които трябва да се сготвят.

СТЪПКА 3: Включете щепсела в контакта на електрическата мрежа и включете уреда за готвене.

СТЪПКА 4: Завъртете регулатора на температурата по посока на часовниковата стрелка и изберете настройка 1, за да подгреете уреда за готвене за около 1 минута. Индикаторната лампа светва, докато уредът за готвене се загрява, и се изключва след достигане на необходимата температура.

СТЪПКА 5: Поставете готовите съставки върху плочата за готвене с незалепващо покритие.

СТЪПКА 6: Завъртете копчето за регулиране на температурата по ваше желание и гответе за необходимия период от време в зависимост от вида на използваните съставки.

СТЪПКА 7: След като готвенето приключи, отстранете храната с термоустойчива пластмасова или дървена шпатула.

СТЪПКА 8: За да изключите уреда за готвене, завъртете регулатора на температурата в посока, обратна на часовниковата стрелка, в положение „0“.

СТЪПКА 9: Изключете уреда и извадете щепсела от контакта и го оставете да изстине. След като изстине, извадете захранващия кабел, като го изключите от многофункционалния уред за готвене и го приберете за безопасно съхранение.

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди употреба винаги нанасяйте тънък слой мазнина за готовене върху плочата за готовене с незалепващо покритие, като я нанесете внимателно с хартиена салфетка. Това ще помогне за удължаването на срока на експлоатация на незалепващото покритие.

По време на употреба светлинният индикатор ще се включва и изключва, за да сигнализира, че уредът за готовене поддържа избраната температура.

ВНИМАНИЕ: Плочата за готовене се нагорещява много по време на употреба, затова винаги използвайте устойчиви на топлина ръкавици, за да избегнете изгаряне.

ВНИМАНИЕ: Бъдете внимателни по време на готовене, тъй като уредът за готовене може да изпуска пара.

Съхранение

Проверете дали уредът за готовене е изстинал, чист и сух, преди да го съхранявате на хладно и сухо място.

Никога не увивайте кабела стегнато около уреда за готовене; увийте го хлабаво, за да избегнете повреда.

Спецификации

Код на продукта: PT4247

Входящо напрежение: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Изходна мощност: 1500 W



Всякакви изображения на рецепта, използвани в това ръководство с инструкции, са предназначено само за илюстративни цели.

РЕЦЕПТИ

Кюфтета с доматен сос

Съставки

За кюфтетата

- 1500 г кайма от
говеждо месо
2 малки глави лук,
обелени и нарязани
на ситно
2 яйца

- 2 скилидки чесън,
obelени инатрошени
6 с. л. зехтин
4 с. л. нарязани билки
сол и черен пипер
на вкус

За доматения сос

- 4 консерви по 400 г
домати на кубчета
300 г прясна
моцарела, настъргана
2 големи глави лук,
обелени и
ситно нарязани

- 2 скилидки чесън,
обелени и смачкани
2 капсули бульон от
говеждо месо
4 с. л. доматено пюре
сол и черен пипер
на вкус

Начин на приготвяне

Загрейте предварително уреда за готвене на настройка за загряване 1 за около 1 минути; добавете мазнина към плочата за готвене с незалепващо покритие.

Добавете лука и чесъна и разбъркайте. Запържете до омекване и легко златист цвят. Разделете на две и оставете настрани да се охлади.

В купа смесете каймата с половината от сместа от охладения лук и чесън. Използвайте яйце, за да смесите съставките и подправете със сол и черен пипер.

Разделете сместа на около 33 кръгли топчета.

Загрейте предварително уреда за готвене за около 1 минута при настройка за загряване 1.

Увеличете температурата до настройка 2, преди да добавите кюфтетата, и пържете за около 8 минути от всяка страна или до кафяво. Не прекалявайте с готвенето на кюфтетата на този етап.

Добавете останалата смес от лука и чесъна заедно с нарязаните домати, моцарелата, доматеното пюре и бульон от говеждо месо.

Разбъркайте, докато кюфтетата се покрият добре, и оставете да къкри на котона на настройка 2 за около 10 – 15 минути или докато кюфтетата се сгответят.

Стир фрай с говеждо месо и броколи

Съставки

4 x 300 г пържоли от контрафиле, нарязани на ивици (без сланина)	4 см резен пресен джинджифил, обелен и фино нарязан
400 г броколи с крехко стебло	Шепа кашу
2 глави червен лук, белени и нарязани	8 с. л. тъмен соев сос
2 скилидки чесън, обелени и ситно нарязани	2 с. л. зехтин
2 червени люти чушки, без семена и ситно нарязани	4 ч. л. сусамово масло
	Сол и черен пипер на вкус
	Яйчени нудли, за сервиране

Начин на приготвяне

Загрейте предварително уреда за готвене на настройка за загряване 1 за около 1 минути; добавете мазнина към плочата за готвене с незалепващо покритие.

Запържете лука, чесъна, джинджифила и лютите чушки в мазнина за около 5 минути, като разбърквате от време на време.

Добавете броколите, разбъркайте и гответе още 5-10 минути с капака, докато броколите омекнат леко.

Увеличете температурата до настройка за загряване 2 и добавете ивиците говеждо месо. Гответе без капака, докато говеждото месо придобие леко кафяв цвят (прибл. 3-5 минути). Внимавайте да не прекалите с готвенето на говеждото месо.

Подправете със сол и черен пипер, преди да добавите соевия сос, сусамовото масло и кашуто. Смесете внимателно всички съставки и



запържете за около 5-10 минути.

Докато се готви, добавете яйчените нудли в тиган с връща вода, следвайки инструкциите на опаковката. Изцедете и оставете настрана.

След като говеждото месо стане напълно готово, сервирайте върху яйчената юфка.

Паеля с пиле и чоризо

Съставки

400 г пресни белени скариди, необработени топлинно

400 г ориз за паеля или ризото, необработен топлинно

200 г замразен грах

140 г чоризо, едро нарязано

4 пилешки бутчета, без кожа и обезкостени

4 скилидки чесън, обелени и ситно нарязани

2 глави лук, обелени и нарязани

2 червени чушки, нарязани 2 кубчета пилешки бульон, 1 резен лимон

2 моркова, обелени и ситно нарязани

¼ връзка магданоз, ситно нарязан

1300 мл вряла вода

2 с. л. зехтин

2 с. л. пущен червен пипер

2 с. л. доматено пюре

Начин на приготвяне

Загрейте предварително уреда за готовене на настройка за загряване 1 за около 1 минути; добавете мазнина към плочата за готовене с незалепващо покритие.

Смесете и разбъркайте чесъна, лука, морковите, магданоза, чоризото, пилето и червения пипер. Запържете за около 5 минути.

Натрошете кубчето бульон в сместа и след това добавете чушката и доматеното пюре.

Увеличете температурата до настройка за загряване 2. Добавете ориза и разбъркайте, докато оризът е напълно покрит.

Изсипете 1000 мл вряла вода, добавете сол и черен пипер на вкус и поставете капака върху уреда за готовене.

Готовете за около 25 минути, като разбърквате от време на време.

Уверете се, че има достатъчно вода, за да пригответе ориза; добавете повече вода, ако е необходимо.

След около 25 минути добавете граха и скаридите, сложете отново капака и готовете за още 10 минути, докато скаридите станат готови.

Подправете с листа магданоз и резен лимон.

Френски тост

Съставки

4 филийки бриош	2 ч. л. масло
2 яйца	1 ч. л. канела
80 мл	
полуобезмаслено мляко	

Начин на приготвяне

В голяма чиния или купа разбийте яйцата, млякото и канелата заедно. Разбъркайте, докато смесят добре.

Потопете всяка филийка хляб в сместа, като държите хляба достатъчно дълго, за да поеме от сместа.

Загрейте предварително уреда за готвене на настройка за загряване 1 за около 1 минути и след това добавете маслото.

След като се разтопят, увеличете температурата до настройка 2 и поставете филийките бриош върху плочата за готвене с незалепващо покритие.

Запържете до кафяво преди обръщане и готвене от другата страна (прибл 2-3 минути от всяка страна). Внимавайте да не изгорите филийките бриош.

Поръсете със златен сироп за сервиране.





Бележки

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

Ако този продукт не стигне до Вас в приемливо състояние, моля, свържете се с нашия Отдел за обслужване на клиенти на **petra-bg@teknihall.com**.

Моля, пригответе Вашето известие за доставка, тъй като ще бъдат необходими данни от него.

Ако искате да върнете този продукт, моля, върнете го на търговеца на дребно, от който е бил закупен, заедно с касовия бон (според общите му условия).

Гаранция

За всички продукти, закупени като нови, се прилага гаранция на производителя; срокът на гаранцията ще варира в зависимост от продукта. Petra ще предостави стандартна 12-месечна гаранция на търговеца на дребно от датата на покупката, когато може да се предостави разумно доказателство за покупка. Това се прилага само когато продуктите са били използвани съгласно указанията за тяхната предвидена домашна употреба. Всяка неправилна употреба или разглобяване на продукти ще обезсили всяка гаранция.

Под гаранцията ние се задължаваме да ремонтираме или подменяме безплатно всякакви части, за които е установено, че са дефектни. В случай че не можем да предоставим точна подмяна, подобен продукт ще бъде предложен или разходите ще бъдат възстановени. Всички щети от ежедневно износване не са обхванати от тази гаранция, нито консумативи като свещи, предпазители и други.

Моля, имайте предвид, че горните правила и условия могат да бъдат актуализирани периодично и затова препоръчваме да ги проверявате всеки път, когато влизате в уеб сайта.

Нищо в тази гаранция или в инструкциите, свързани с този продукт, не изключва, ограничава или по друг начин засяга Вашите законови права.

Изхвърляне на отпадъчни батерии и електрическо и електронно оборудване



Този символ върху продукта, неговите батерии или опаковката му означава, че този продукт и всички батерии, които съдържа, не трябва да се изхвърлят с битови отпадъци. Вместо това потребителят носи отговорност за предаването им на съответния събирателен пункт за рециклиране на батерии и електрическо и електронно оборудване. Това раздельно събиране и рециклиране ще спомогне за опазването на природните ресурси и за предотвратяване на потенциални отрицателни последици за човешкото здраве и околната среда, дължащи се на евентуалното наличие на опасни вещества в батерийте и електрическото и електронното оборудване, което може да бъде причинено от неподходящо изхвърляне. Някои търговци на дребно предоставят услуги по обратно приемане, които позволяват на потребителя да върне изтощеното оборудване за подходящо изхвърляне. **Отговорност на потребителя е да изтрие всички данни от електрическото и електронното оборудване преди изхвърлянето му.** За повече информация относно местата за предаване на батерии, електрически и електронни отпадъци, моля, свържете се с местния градски/общински офис, службата за изхвърляне на битови отпадъци или с търговеца на дребно.

3 ГОДИНИ ГАРАНЦИЯ

* За да отговорите на условията за
удължена гаранция,
отидете на **guarantee.upgs.com/petra** и
регистрирайте продукта си в рамките на 30 дни
от покупката.

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

ПРОИЗВЕДЕНО В КИТАЙ.

www.petra-electric.com

Търговска марка ©Petra.
Всички права запазени.



CD170522MD090922/V2