



SEIT 1968

APARAT DE GĂTIT
MULTIFUNCȚIONAL

MANUAL
DE INSTRUCTIUNI



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 și curăța acest aparat, doar dacă sunt supravegheatai sau au fost instruiți în ceea ce privește utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.

Acest aparat nu este o jucărie; copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

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.

Nu aprobiați aparatul și cablul de alimentare de surse de căldură sau muchii ascuțite care pot provoca daune. Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor.

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

Nu aprobiați aparatul de alte aparate care emit căldură.

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; opriti-l și

scoateți fișa cu mâna.

Nu trageți sau deplasați aparatul de cablul de alimentare.

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

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.

Oriți aparatul și deconectați-l de la rețea înainte să schimbați sau să montați accesorii.

Întotdeauna deconectați aparatul de la priză după utilizare și permiteți acestuia să se răcească înainte să îl curățați, întrețineți sau depozitați.

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.

Acest aparat are un ștecar polarizat (o lama este mai lată decât cealaltă). Pentru a reduce riscul de electrocutare, acest ștecar este destinat introducerii într-o priză polarizată într-o singură direcție.

Dacă ștecarul nu poate fi introdus complet în priză, întoarceți-l.

Dacă problema persistă, contactați un electrician calificat. Nu încercați să modificați ștecarul.

Suprafața exterioară a aparatului poate deveni fierbinte în timpul utilizării.

 **ATENȚIE:** Suprafața 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

Deconectați aparatul de gătit de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească complet înainte de a încerca să-l curățați sau să-l întrețineți. Întotdeauna scoateți cablul de alimentare înainte de curățare.

PASUL 1: Ștergeți carcasa aparatului de gătit și plita de gătit neaderentă cu o lavetă moale umedă și uscați temeinic.

PASUL 2: Curățați capacul din sticlă cu apă caldă și detergent, apoi clătiți și uscați temeinic. Asigurați-vă că termostatul nu intră în contact cu apa.

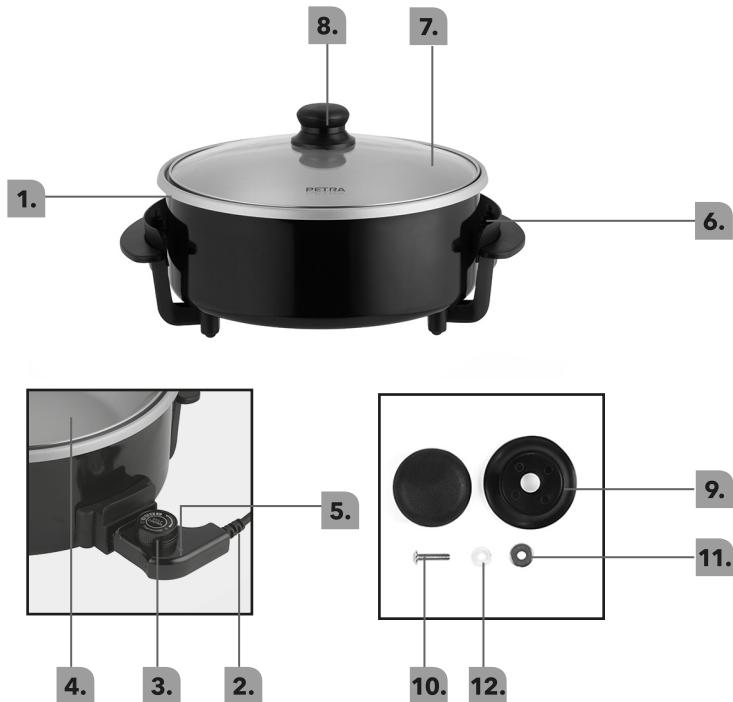
PASUL 3: Îndepărtați mâncarea rămasă aplicând o cantitate mică de apă caldă împreună cu un detergent slab pe plita de gătit cu înveliș neaderent, apoi ștergeți-o cu un prosop de hârtie. Utilizați un burete neabraziv dacă resturile sunt dificil de îndepărtat.

Nu scufundați aparatul de gătit în apă sau în orice alt lichid.

Nu utilizați niciodată detergenti duri sau abrazivi sau bureți de sârmă pentru a curăța aparatul de gătit sau accesoriile acestuia, deoarece puteți deteriora suprafața.

NOTĂ: Aparatul de gătit trebuie curățat după fiecare utilizare.

Descrierea pieselor



1. Unitatea principală a aparatului de gătit multifuncțional
2. Cablu de alimentare cu termostat reglabil
3. Selector de control al temperaturii
4. Plită de gătit cu înveliș neaderent
5. LED indicator
6. Mânere reci la atingere
7. Capac din sticlă
8. Mâner capac
9. Conector mâner capac
10. Şurub de fixare a capacului
11. řaibă
12. Garnitură din cauciuc



Instrucțiuni de utilizare

Înainte de prima utilizare

PASUL 1: Verificați dacă aparatul de gătit este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare electrică. Înainte de a utiliza aparatul de gătit pentru prima dată, ștergeți plita de gătit neaderentă cu o lavetă moale, umedă și uscată temeinic.

PASUL 2: Curățați capacul din sticlă cu apă caldă și detergent și clătiți temeinic. Nu scufundați aparatul de gătit în apă sau în orice alt lichid. Nu utilizați niciodată detergenți sau bureți abrazivi sau aspri pentru a curăța aparatul de gătit sau accesoriile sale, deoarece le puteți deteriora.

NOTĂ: Atunci când utilizați aparatul de gătit 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 gătit.

Asamblarea capacului din sticlă

Unitatea principală a aparatului de gătit este livrată complet asamblată. Îndepărtați toate accesorile de pe unitatea principală a aparatului de gătit înainte de a asambla capacul din sticlă.

PASUL 1: Poziționați șaiba pe șurubul de fixare a capacului, apoi garnitura din cauciuc. Șaiba și garnitura din cauciuc trebuie să fie aliniate pe șurubul de fixare a capacului și nu trebuie să se miște.

PASUL 2: Glisați șurubul de fixare a capacului prin orificiul de pe partea inferioară a capacului din sticlă. Poziționați conectorul mânerului capacului în centrul capacului din sticlă.

PASUL 3: Aliniați filetul de pe partea inferioară a mânerului capacului cu filetul de pe șurubul de fixare a capacului și rotiți capacul din sticlă în sens orar până când se fixează în poziție. Cu o șurubelnită cu cap în formă de cruce (nefurnizată), strângeți șurubul de fixare a capacului până când se fixează.

NOTĂ: Aveți grijă la strângerea șurubului de fixare a capacului; strângerea în exces poate deteriora capacul din sticlă.



Utilizarea aparatului de gătit multifuncțional pentru familie

PASUL 1: Fixați cablul de alimentare prin introducerea acestuia în priza electrică de pe laterală unității principale a aparatului de gătit. Asigurați-vă că acesta este împins complet în interior și este fixat bine și că toate racordurile sunt uscate.

Întotdeauna introduceți cablul de alimentare cu selectorul de control al temperaturii orientat în sus.

Nu conectați niciodată cablul de alimentare dacă există componente umede.

PASUL 2: Pregătiți ingredientele ce urmează să fie gătite.

PASUL 3: Conectați aparatul de gătit la rețeaua de alimentare electrică și porniți-l.

PASUL 4: Rotiți selectorul de control al temperaturii în sens orar și selectați setarea 1 pentru a preîncălzi aparatul de gătit pentru aproximativ 1 minut. LED-ul indicator va rămâne aprins în timp ce aparatul de gătit se încălzește și se va stinge după ce este atinsă temperatura necesară.

PASUL 5: Puneți ingredientele pregătite pe plita de gătit cu înveliș neaderent.

PASUL 6: Rotiți selectorul de control al temperaturii după cum doriti și gătiți pentru perioada de timp necesară, în funcție de tipul ingredientelor utilizate.

PASUL 7: După gătire, îndepărtați mâncarea cu o spatulă de plastic sau de lemn rezistentă la căldură.

PASUL 8: Pentru a opri aparatul de gătit, rotiți selectorul de control al temperaturii în sens anterior în poziția „0”.

PASUL 9: Opriți și deconectați aparatul de gătit de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească. După ce s-a răcit, scoateți cablul de alimentare din aparatul de gătit și depozitați-l în siguranță.

NOTĂ: Înainte de utilizare, aplicați cu atenție un strat subțire de ulei de gătit pe plita de gătit neaderentă, întinzându-l cu ajutorul unui prosop de hârtie. Acest lucru ajută la prelungirea duratei de viață a învelișului neaderent.

În timpul utilizării, LED-ul indicator se va aprinde și stinge în cicluri pentru a indica faptul că aparatul de gătit menține temperatura selectată.

ATENȚIE: Plita de gătit va deveni foarte fierbinte în timpul utilizării; folosiți întotdeauna mănuși rezistente la căldură pentru a evita leziunile.

AVERTISMENT: Procedați cu atenție în timp ce gătiți; aparatul de gătit poate emana aburi.

Depozitare

Verificați ca aparatul de gătit 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 gătit; înfășurați-l lejer pentru a evita deteriorarea.

Specificații

Cod produs: PT4247

Intrare: 220-240 V~ 50/60 Hz

Ieșire: 1500 W



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

Rețete

Chiftele cu sos de roșii

Ingrediente

Pentru chiftele

- 1500 g carne de vită tocată
- 2 cepe mici, decojite și tocate fin
- 2 ouă

- 2 cătei de usturoi, decojiți și zdrobiți
- 6 linguri de ulei de măslină
- 4 linguri de ierburi tocate
- Sare și piper, după gust

Pentru sosul de roșii

- 4 conserve de 400 g de roșii tocate
- 300 g mozzarella proaspătă, rasă
- 2 cepe mari, decojite și tocate fin

- 2 cătei de usturoi, decojiți și zdrobiți
- 2 cuburi de supă concentrată de vită
- 4 linguri de piure de roșii
- Sare și piper, după gust

Mod de preparare

Preîncălziți aparatul de gătit la setarea de căldură 1 timp de aprox. 1 minut; adăugați ulei pe plita de gătit neaderentă.

Puneți și amestecați toată ceapa și usturoiul. Präjiți până când devin moi și ușor aurii. Împărțiți în două, puneți deoparte și lăsați să se răcească.

Într-un vas, combinați carnea tocată cu jumătate din amestecul rece de ceapă și usturoi. Utilizați un ou pentru a combina ingredientele și asezonăți cu sare și piper.

Împărțiți amestecul în aprox. 33 de bile rotunde.

Preîncălziți aparatul de gătit timp de aprox. 1 minut la setarea de căldură 1.

Creșteți temperatura la setarea de căldură 2 înainte de a adăuga chiftelele și prăjiți-le timp de aprox. 8 minute pe fiecare parte sau până când se rumenesc. Nu gătiți prea mult chiftelele în această etapă.

Adăugați amestecul rămas de ceapă și usturoi, împreună cu roșiile tocate, brânza mozzarella, piureul de roșii și cubul de supă concentrată de vită.

Amestecați până când chiftelele sunt acoperite bine și lăsați să fierbă la setarea de căldură 2 timp de aprox. 10-15 minute sau până când chiftelele sunt gătite bine.

Stir-Fry cu carne de vită și broccoli

Ingrediente

4 fripturi de vită de 300 g, tăiate în fâșii
(cu grăsimea îndepărtată)
400 g de broccoli cu tulipină moale
2 cepe roșii, decojite și tocate
2 căței de usturoi, decojiti și tocați fin
2 ardei roșii iuți, curățați de semințe și
tocați fin

1 bucată de ghimbir proaspăt de
4 cm, decojită și tocată fin
O mână de nuci caju
8 linguri de sos de soia încis la culoare
2 linguri de ulei de măslini
4 linguri de ulei de susan
Sare și piper negru, după gust
Tăișei din ou, pentru servire

Mod de preparare

Preîncălziți aparatul de gătit la setarea de căldură 1 timp de aprox. 1 minut; adăugați ulei pe plita de gătit neaderentă.

Prăjiți ceapa, usturoiul, ghimbirul și ardeiul iute în ulei timp de aprox. 5 minute, amestecând ocazional.

Introduceți broccoliul și gătiți pentru încă 5-10 minute cu capacul pus, până când broccoliul se înmoie ușor.

Creșteți temperatura la setarea de căldură 2 și adăugați fâșii de carne de vită. Gătiți fără capac până când carne de vită devine ușor rumenă (aprox. 3-5 minute). Aveți grijă să nu gătiți prea mult carne de vită.

Asezoați cu sare și piper înainte de a adăuga sosul de soia, uleiul de susan și nucile caju. Amestecați bine toate ingredientele și prăjiți-le timp de aprox. 5-10 minute.

Între timp, adăugați tăișei din ou într-o oală cu apă fierbinte, urmând instrucțiunile de pe ambalaj. Scurgeți și lăsați deoparte.

După ce stir-fry-ul cu carne de vită este gătit bine, serviți pe un pat de tăișei din ou.

Paella cu carne de pui și chorizo

Ingrediente

400 g creveții proaspeți
decorticati, nefierți
400 g orez pentru paella sau
risotto, nefierăt
200 g mazăre congelată
140 g chorizo, tocăt mare
4 pulpe de pui, fără piele și oase
4 cătei de usturoi, decojiti și tocăti fin
2 cepe, decojite și tocate

2 ardei roșii, tăiați în felii
2 cuburi de
supă concentrată de pui
1 felie de lămâie
2 morcovii, decojiti și tocăti fin
¼ legătură de păstrav cu frunză
plată, tocăt fin
1300 ml apă fierbinte
2 linguri de ulei de măslini
2 linguri de boia afumată
2 linguri de piure de roșii

Mod de preparare

Preîncălziți aparatul de gătit la setarea de căldură 1 timp de aprox. 1 minut; adăugați ulei pe plita de gătit neaderentă.

Puneți și amestecați usturoiul, ceapa, morcovul, păstravul, chorizo-ul, puiul și boia. Präjiți timp de aprox. 5 minute.

Fărâmițați cubul de supă concentrată în amestec, apoi adăugați ardeiul și piureul de roșii.

Creșteți temperatura la setarea de căldură 2. Puneți orezul și amestecați până când este acoperit bine.

Turnați 1000 ml de apă fierbinte, adăugați sare și piper, după gust, și puneți capacul pe aparatul de gătit.

Gătiți timp de aprox. 25 de minute, amestecând ocazional. Asigurați-vă că există apă suficientă pentru gătirea orezului; adăugați apă, dacă este cazul.

După aprox. 25 de minute, puneți mazărea și creveții, puneți la loc capacul și gătiți pentru încă 10 minute, până când creveții sunt gătiți bine.

Asezonăți cu frunze de păstrav și o felie de lămâie.

Frigănele (French Toast)

Ingrediente

4 felii de brioșă	semidegresat
2 ouă	2 lingurițe de unt
80 ml lapte	1 linguriță de scortișoară

Mod de preparare

Într-o farfurie mare sau într-un vas mare, bateți ouăle, laptel și scortișoara împreună. Bateți pâna când sunt amestecate bine.

Introduceți fiecare felie în compozitie, ținând pâinea suficient de mult cât să absoarbă compozitia.

Preîncălziți aparatul de gătit la setarea de căldură 1 timp de aprox. 1 minut, apoi adăugați untul.

După ce s-a topit, creșteți temperatura la setarea de căldură 2 și puneti feliile de brioșă pe plita de gătit neaderentă.

Prăjiți pâna se rumenesc, înainte de a le întoarce și a le găti pe cealaltă parte (aprox. 2-3 minute pe fiecare parte). Aveți grijă să nu ardeți brioșa.
Stropiți cu sirop auriu pentru servire.





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.

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

Dacă doriți 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 contravalorarea 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 prezenței 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 predăți bateriile uzate și deșeurile electrice și electronice, contactați biroul local al orașului/municipalității, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau comerciantul cu amănuntul.

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

©Marca comercială Petra.
Toate drepturile rezervate.

CD170522/MD090922/V2

