PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

APARATO PARA PREPARAR MINIBIZCOCHOS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Instrucciones de seguridad

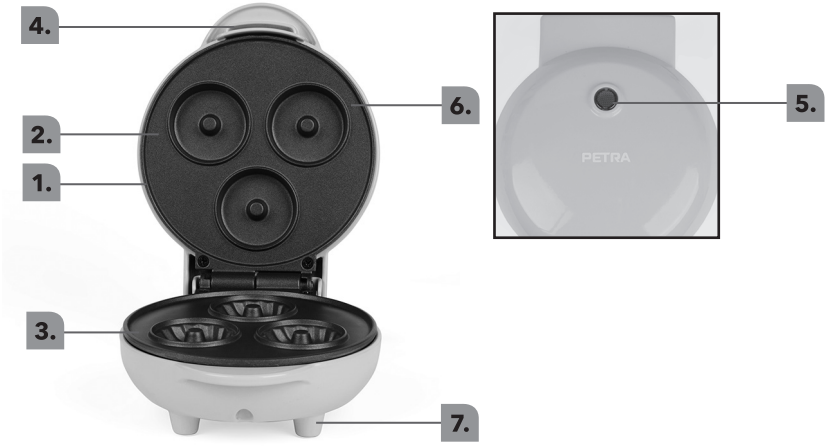
Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.
Evite que los niños jueguen con el dispositivo.
A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.
Este dispositivo no es un juguete.
Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
No lo manipule con las manos mojadas.

Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
No utilice el dispositivo al aire libre.
Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
No toque ninguna de las secciones del aparato que puedan calentarse durante su uso, ya que podrían causarle lesiones.
No utilice objetos afilados o abrasivos con este aparato; utilice solo espátulas de madera o de plástico que sean resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
No utilice objetos afilados o abrasivos con este dispositivo; utilice solo espátulas de madera o de plástico que sean resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.
Asegúrese siempre de que el dispositivo se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.
Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el mismo.
Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.
La superficie exterior del dispositivo puede calentarse durante el funcionamiento.
PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.
Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.
ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Antes de limpiarlo o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe el aparato para preparar bizcochos de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.
PASO 2: Limpie la carcasa del aparato para preparar bizcochos con un paño suave y húmedo, y séquela bien.
PASO 3: Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.
No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato para preparar bizcochos o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.
NOTA: El aparato para preparar bizcochos debe limpiarse después de cada uso.

Descripción de las piezas



1. Unidad principal del aparato para preparar bizcochos
2. Carcasa superior
3. Carcasa inferior
4. Asa de tacto frío
5. Luz indicadora
6. Placas con revestimiento antiadherente
7. Patas antideslizantes

Antes del primer uso

PASO 1: Compruebe que el aparato para preparar bizcochos esté apagado y desenchufado de la red eléctrica.
PASO 2: Limpie la carcasa del aparato para preparar bizcochos con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

NOTA: Cuando utilice el aparato para preparar bizcochos por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación del aparato para preparar bizcochos.

Uso del aparato para preparar minibizcochos

Antes de cada uso, aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas con revestimiento antiadherente y extiéndalo con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente y evitará que los bizcochos se peguen.
PASO 1: Prepare la masa de bizcocho.
PASO 2: Enchufe el aparato para preparar bizcochos a la corriente y enciéndalo. El indicador se iluminará en rojo para indicar que el aparato para preparar bizcochos se ha encendido y se está calentando.
PASO 3: Precaliente el aparato para preparar bizcochos durante unos 2 minutos. La luz indicadora se apagará cuando se alcance la temperatura requerida.
PASO 4: Retire la tapa con cuidado utilizando guantes para horno resistentes al calor.
PASO 5: Vierta parte de la masa en el centro de la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior y cierre la tapa con cuidado. Para evitar derrames, vierta una pequeña cantidad de masa lentamente en el centro de los huecos y espere a que se distribuya de forma uniforme antes de añadir más.
PASO 6: Cocine durante unos 6-10 minutos o hasta que se doren. Abra la tapa con cuidado cada cierto tiempo con la ayuda de guantes resistentes al calor para evitar que se quemen. No abra el aparato para preparar bizcochos durante 4 minutos, ya que de lo contrario los bizcochos no se formarán correctamente. Si lo desea, puede dorar los bizcochos un poco más, hasta el punto que más le guste.
PASO 7: Una vez listos, utilice guantes de horno resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retire los bizcochos con una espátula de madera o de plástico resistente al calor. Si va a preparar varias tandas de bizcochos, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.
PASO 8: Apague y desconecte el aparato para preparar bizcochos de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.

NOTA: No llene en exceso las placas con revestimiento antiadherente, ya que la masa se extenderá mientras se cocina. Se recomienda llenarlas dos terceras partes.
Precaliente siempre las placas con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar.

Durante su uso, el indicador de encendido/temperatura rojo se encenderá y se apagará para señalar que el aparato para preparar bizcochos mantiene la temperatura.
PRECAUCIÓN: Tenga precaución durante el cocinado, ya que el aparato para preparar bizcochos expulsará vapor.
ADVERTENCIA: Las placas alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes de horno para evitar lesiones.

Consejos y sugerencias

1. Para evitar derrames, añada ingredientes en el centro de cada hueco.
2. Vierta la masa en cantidades pequeñas en las placas de cocción con revestimiento antiadherente con cuidado y espere a que se distribuyan por la placa antes de añadir más, de lo contrario, es posible que rellene la placa en exceso.
3. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a conseguir una consistencia suave y a evitar los grumos.
4. No abra el aparato durante el cocinado, ya que hará que se escape el calor y no podrán formarse las burbujas.
5. Fíjese bien en cuándo deja de salir vapor del aparato para preparar bizcochos: es el mejor indicador para saber que los bizcochos están listos.
6. Utilice siempre mantequilla o aceite para cocinar para cubrir las placas antiadherentes. Esto no solo ayudará a proteger el revestimiento antiadherente, sino que también facilitará la retirada de los bizcochos cuando estén listos.
7. Utilizar utensilios de madera o de plástico que sean resistentes al calor le ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
8. Para ahorrar tiempo al usar el aparato para preparar bizcochos, prepare con anterioridad los ingredientes y la masa.

Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, asegúrese de que el aparato para preparar bizcochos esté frío, limpio y seco.
No apriete el cable al enrollarlo alrededor del aparato para preparar bizcochos; déjelo más suelto para no dañarlo.

Especificaciones

Código de producto: PT4693
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Salida: 550 W

Recetas

Minibizcochos de vainilla

Para aproximadamente 12 bizcochos

Ingredientes

50 g de mantequilla o margarina, ablandada
50 g de azúcar extrafino
50 g de harina de repostería, tamizada
1 huevo
2 cucharaditas de extracto de vainilla
Un chorrito de leche, opcional
Azúcar glas, para decorar

Elaboración

Bata la mantequilla o margarina y el azúcar extrafino en un recipiente para mezclar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa.
Agregue el huevo y bata hasta que quede suave.
Incorpore la harina de repostería tamizada.
Agregue el extracto de vainilla y la leche y remueva.
Precaliente el aparato durante unos 2 minutos y luego llene cuidadosamente los huecos con la masa. Llene $^{2}/_{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar bizcochos y déjelo hornear unos 5 minutos o hasta que se doren.
Pinche los bizcochos con un pincho de metal; si se sale limpio, están listos.
Retire con cuidado los bizcochos con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.
Repita el proceso con la masa restante.
Espolvoree con el azúcar glas y sirva.

Nota

Para hacer bizcochos sin gluten, reemplace la harina de repostería por harina sin gluten.

Minibizcochos de chocolate

Para aproximadamente 12 bizcochos

Ingredientes

50 g de mantequilla o margarina, ablandada
50 g de azúcar extrafino
40 g de harina de repostería, tamizada
1 huevo
1 cucharada de cacao en polvo
½ cucharadita de levadura en polvo
½ cucharadita de sirope dorado, opcional
Un chorrito de leche
Azúcar glas, para decorar

Elaboración

Bata la mantequilla o margarina y el azúcar extrafino en un recipiente para mezclar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa.
Agregue el huevo y bata hasta que quede suave.
Incorpore la harina de repostería tamizada, la levadura en polvo y el cacao en polvo.
Agregue el sirope dorado y la leche y remueva.
Precaliente el aparato durante unos 2 minutos y luego llene cuidadosamente los huecos con la masa. Llene $^2/_3$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar bizcochos y déjelo hornear unos 5 minutos o hasta que se doren.
Pinche los bizcochos con un pincho de metal; si se sale limpio, están listos.
Retire con cuidado los bizcochos con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.
Repita el proceso con la masa restante.
Espolvoree con el azúcar glas y sirva.

Minibizcochos de limón

Para aproximadamente 12 bizcochos

Ingredientes

50 g mantequilla o margarina, ablandada
50 g de azúcar extrafino
50 g de harina de repostería, tamizada
1 huevo
Ralladura de la piel de medio limón
Un chorrito de leche, opcional

Para el glaseado

25 g de azúcar glas
1 cucharadita de zumo de limón
Ralladura de limón, para decorar

Elaboración

Bata la mantequilla o margarina y el azúcar extrafino en un recipiente para mezclar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa.
Agregue el huevo y bata hasta que quede suave.
Incorpore la harina de repostería tamizada.
Agregue la ralladura de limón y la leche y remueva.
Precaliente el aparato durante unos 2 minutos y luego llene cuidadosamente los huecos con la masa. Llene $^2/_3$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar bizcochos y déjelo hornear unos 5 minutos o hasta que se doren.
Pinche los bizcochos con un pincho de metal; si se sale limpio, están listos.
Retire con cuidado los bizcochos con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.
Repita el proceso con la masa restante.
Para preparar el glaseado de limón, mezcle el zumo de limón con el azúcar glas. Si la mezcla queda demasiado líquida, añada más azúcar glas.
Una vez que los bizcochos estén fríos, rocíelos con el glaseado de limón.
Decore con más ralladura de limón y sirva.

Minibizcochos Red Velvet

Para aproximadamente 12 bizcochos

Ingredientes

50 g de mantequilla o margarina, ablandada
50 g de azúcar extrafino
40 g de harina de repostería, tamizada
1 huevo
1 cucharada de cacao en polvo
1 cucharada de suero de mantequilla
1 cucharadita de colorante alimenticio rojo
¼ cucharadita de bicarbonato de sodio

Para el glaseado de queso crema

65 g de azúcar glas
25 g de queso crema
12,5 g de mantequilla, ablandada
1 cucharadita de extracto de vainilla, opcional

Elaboración

Bata la mantequilla o margarina y el azúcar extrafino en un recipiente para mezclar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa.
Agregue el huevo y bata hasta que quede suave.
Incorpore la harina de repostería tamizada, el cacao en polvo y el bicarbonato de sodio.
Añada el suero de mantequilla y el colorante alimenticio rojo y remueva.
Precaliente el aparato durante unos 2 minutos y luego llene cuidadosamente los huecos con la masa. Llene $^{2}/_{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar bizcochos y déjelo hornear unos 5 minutos o hasta que se doren.
Pinche los bizcochos con un pincho de metal; si se sale limpio, están listos.
Retire con cuidado los bizcochos con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.
Repita el proceso con la masa restante.
Para el glaseado de queso crema, mezcle la mantequilla, el azúcar glas, el queso crema y el extracto de vainilla.
Una vez que los bizcochos estén fríos, cúbralos con el glaseado de queso crema y sirva.

Minibizcochos de plátano

Para aproximadamente 12 bizcochos

Ingredientes

50 g mantequilla o margarina, ablandada
50 g de azúcar extrafino
50 g de harina de repostería, tamizada
1 huevo
Medio plátano triturado
Una pizca de sal
Azúcar glas, para decorar

Elaboración

Bata la mantequilla o margarina y el azúcar extrafino en un recipiente para mezclar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa.
Agregue el huevo y bata hasta que quede suave.
Incorpore la harina de repostería tamizada y la sal.
Añada el plátano y remueva.
Precaliente el aparato durante unos 2 minutos y luego llene cuidadosamente los huecos con la masa. Llene $^{2}/_{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar bizcochos y déjelo hornear unos 5 minutos o hasta que se doren.
Pinche los bizcochos con un pincho de metal; si se sale limpio, están listos.
Retire con cuidado los bizcochos con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.
Repita el proceso con la masa restante.
Espolvoree con el azúcar glas y sirva.

Nota

Pruebe a derretir un poco de chocolate o de crema de chocolate con avellanas y cubra con ella los bizcochos.

Minibizcochos para fiestas

Para aproximadamente 12 bizcochos

Ingredientes

50 g mantequilla o margarina, ablandada
50 g de azúcar extrafino
50 g de harina de repostería, tamizada
1 huevo
2 cucharadas de granas
2 cucharaditas de extracto de vainilla
Un chorrito de leche, opcional

Decoración

50 g de azúcar glas
Un chorrito de leche
Granas

Elaboración

Bata la mantequilla o margarina y el azúcar extrafino en un recipiente para mezclar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa.
Agregue el huevo y bata hasta que quede suave.
Incorpore la harina de repostería tamizada.
Agregue el extracto de vainilla y la leche y remueva.
Añada las granas.
Precaliente el aparato durante unos 2 minutos y luego llene cuidadosamente los huecos con la masa. Llene $^{2}/_{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar bizcochos y déjelo hornear unos 5 minutos o hasta que se doren.
Pinche los bizcochos con un pincho de metal; si se sale limpio, están listos.
Retire con cuidado los bizcochos con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.
Repita el proceso con la masa restante.
Para preparar el glaseado, mezcle el azúcar glas con agua. Si la mezcla queda demasiado líquida, añada más azúcar glas.
Una vez que los bizcochos estén fríos, cúbralos con el glaseado y sirva.
Decore con más granas y sirva.

Minibizcochos de jengibre

Para aproximadamente 12 bizcochos

Ingredientes

50 g de mantequilla o margarina, ablandada
50 g de azúcar moreno
50 g de harina de repostería, tamizada
1 huevo
1 cucharadita de jengibre
1 cucharadita de canela
1 cucharadita de mezcla de especias
1 cucharadita de melaza
¼ cucharadita de bicarbonato de sodio
Un chorrito de leche, opcional

Para el glaseado

50 g de azúcar glas
1 cucharadita de canela molida
Un chorrito de agua

Elaboración

Bata la mantequilla o margarina y el azúcar extrafino en un recipiente para mezclar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa.
Agregue el huevo y bata hasta que quede suave.
Añada la harina de repostería tamizada y el bicarbonato de sodio.
Agregue el jengibre, la canela, la mezcla de especias, la melaza y la leche y remueva.
Precaliente el aparato durante unos 2 minutos y luego llene cuidadosamente los huecos con la masa. Llene $^{2}/_{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar bizcochos y déjelo hornear unos 5 minutos o hasta que se doren.
Pinche los bizcochos con un pincho de metal; si se sale limpio, están listos.
Retire con cuidado los bizcochos con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.
Repita el proceso con la masa restante.
Para el glaseado, mezcle el azúcar glas y la canela con agua. Si la mezcla queda demasiado líquida, añada más azúcar glas.
Una vez que los bizcochos estén fríos, cúbralos con el glaseado y sirva.

Nota

Pruebe a derretir un poco de chocolate negro y añádalo sobre los pasteles.

Minibizcochos de frambuesa

Para aproximadamente 12 bizcochos

Ingredientes

50 g de mantequilla o margarina, ablandada
50 g de azúcar extrafino
50 g de harina de repostería, tamizada
40 g de frambuesas (picadas)
1 huevo
1 cucharadita de extracto de vainilla
Un chorrito de leche, opcional

Decoración

50 g de azúcar glas
Un chorrito de agua
Hojas de menta, para decorar
Frambuesas picadas, para decorar

Elaboración

Bata la mantequilla o margarina y el azúcar extrafino en un recipiente para mezclar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa.
Agregue el huevo y bata hasta que quede suave.
Incorpore la harina de repostería tamizada.
Añada el extracto de vainilla, las frambuesas y la leche y remueva.
Precaliente el aparato durante unos 2 minutos y luego llene cuidadosamente los huecos con la masa. Llene $^{2}/_{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar bizcochos y déjelo hornear unos 5 minutos o hasta que se doren.
Pinche los bizcochos con un pincho de metal; si se sale limpio, están listos.
Retire con cuidado los bizcochos con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.
Repita el proceso con la masa restante.
Para preparar el glaseado, mezcle el azúcar glas con agua. Si la mezcla queda demasiado líquida, añada más azúcar glas.
Una vez que los bizcochos estén fríos, cúbralos con el glaseado.
Decore con más frambuesas y hojas de menta, y sirva.

Minibizcochos veganos

Para aproximadamente 12 bizcochos

Ingredientes

50 g de harina de repostería, tamizada
35 g de azúcar extrafino
25 g de mantequilla vegana, ablandada
20 ml de leche de avena
1 cucharadita de semillas de vainilla o extracto de vainilla (asegúrese de que sea vegana)
½ cucharadita de vinagre de sidra de manzana
¼ de cucharadita de bicarbonato de sodio
Azúcar glas, para decorar

Elaboración

Mezcle la leche de avena con el vinagre de sidra de manzana.
Agregue la harina de repostería, el azúcar extrafino, la mantequilla vegana, las semillas de vainilla o el extracto de vainilla y el bicarbonato de sodio, y bata hasta que quede suave.
Precaliente el aparato durante unos 2 minutos y luego llene cuidadosamente los huecos con la masa. Llene $^{2}/_{3}$ de cada hueco. Cierre el aparato para preparar bizcochos y déjelo hornear unos 7-8 minutos o hasta que se doren.
Pinche los bizcochos con un pincho de metal; si se sale limpio, están listos.
Retire con cuidado los bizcochos con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.
Repita el proceso con la masa restante.
Espolvoree con el azúcar glas y sirva.

Nota

Pruebe a servirlos con fresas frescas o mermelada de fresa.

Nota

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln. Germany.

Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **customercare@upgs.com.**

Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos.

Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

Garantía

Todos los productos adquiridos como nuevos llevan la garantía del fabricante; el período de tiempo de la garantía variará en función del producto. Cuando se pueda presentar un justificante de compra, Petra proporcionará una garantía estándar de 12 meses al minorista a partir de la fecha de compra. Esto solo es aplicable cuando los productos se han utilizado según las instrucciones para su uso doméstico previsto. Cualquier uso incorrecto o desmantelamiento de los productos invalidará cualquier garantía.

Conforme a la garantía, nos comprometemos a reparar o sustituir de forma gratuita cualquier pieza defectuosa. En caso de que no podamos proporcionar una sustitución exacta, se ofrecerá un producto similar o se reembolsará el coste. Los daños causados por el desgaste diario no están cubiertos por esta garantía, ni los consumibles, como enchufes, fusibles, etc.

Tenga en cuenta que los términos y condiciones anteriores pueden actualizarse periódicamente y, por lo tanto, le recomendamos que los compruebe cada vez que visite el sitio web.

Nada de lo dispuesto en esta garantía o en las instrucciones relativas a este producto excluye, restringe o afecta de otro modo sus derechos legales.

Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

Fabricado por:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln. **Germany.**

FABRICADO EN CHINA.

www.petra-electric.com

©Petra Trademark. Todos los derechos reservados.

CD310822/MD100223/V2