PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

MACHINE À MINI BUNDT CAKES

MANUEL D'UTILISATION

Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.
Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.
Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.
Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage ou de maintenance.
Cet appareil n’est pas un jouet.
Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations.
Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.
Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

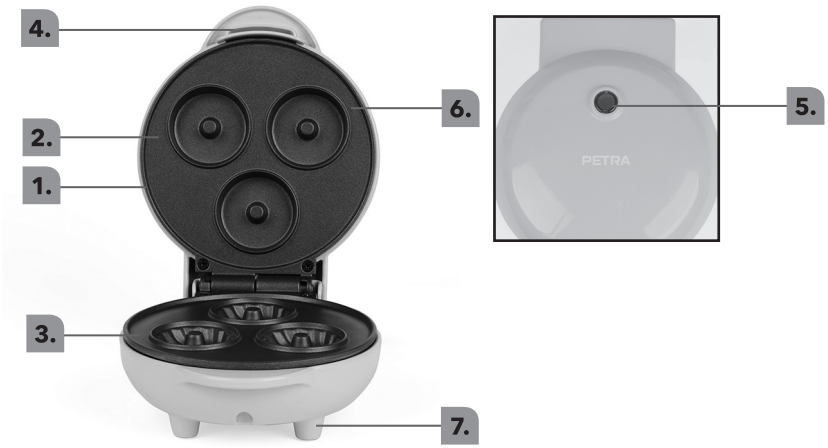
N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation, car vous pourriez vous blesser.
N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.
N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface anti-adhésive.
Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.
Assurez-vous toujours que l'appareil a complètement refroidi après l'utilisation avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, ou de le ranger.
Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.

ATTENTION : surface chaude – ne touchez pas les parties ou surfaces de l'appareil qui pourraient devenir chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.
Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.
AVERTISSEMENT : Tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la machine à bundt cakes de l'alimentation secteur et vérifiez qu'elle a complètement refroidi.
ÉTAPE 2 : essuyez la coque de la machine à bundt cakes avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.
ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.
N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer la machine à bundt cakes ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.
REMARQUE : nettoyez la machine à bundt cakes après chaque utilisation.

Description des pièces



1. Unité principale de la machine à bundt cakes
2. Coque supérieure
3. Coque inférieure
4. Poignée isolante
5. Voyant lumineux
6. Plaques de cuisson à revêtement antiadhésif
7. Pieds anti-dérapants

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : vérifiez que la machine à bundt cakes est éteinte et débranchée de l'alimentation secteur.
ÉTAPE 2 : essuyez la coque de la machine à bundt cakes avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

REMARQUE : lors de la première utilisation de la machine à bundt cakes, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour de la machine à bundt cakes.

Utilisation de la machine à mini bundt cakes

Avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher les bundt cakes de coller.
ÉTAPE 1 : préparez la pâte à bundt cakes.
ÉTAPE 2 : branchez la machine à bundt cakes sur l'alimentation secteur et allumez-la. Le voyant s'allume en rouge pour indiquer que la machine à bundt cakes est allumée et qu'elle chauffe.
ÉTAPE 3 : préchauffez la machine à bundt cakes pendant environ 2 minutes. Le témoin s'éteint une fois la température requise atteinte.
ÉTAPE 4 : ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.
ÉTAPE 5 : versez une partie du mélange au centre de la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez délicatement le couvercle. Pour éviter tout débordement, versez lentement une petite quantité de pâte au centre de la plaque et attendez qu'elle soit uniformément répartie avant d'en rajouter.
ÉTAPE 6 : faites cuire pendant environ 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux Bundt soient dorés ; vérifiez régulièrement en ouvrant délicatement le couvercle à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur. Pour obtenir des bundt cakes bien gonflés, évitez d'ouvrir la machine à bundt cakes avant 4 minutes de cuisson. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson, jusqu'à ce que les bundt cakes soient dorés à souhait.
ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez les bundt cakes à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.
Si vous souhaitez cuire plusieurs fournées de bundt cakes, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.
ÉTAPE 8 : éteignez la machine à bundt cakes et débranchez-la de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante sur la plaque de cuisson antiadhésive ; le mélange s'étale pendant la cuisson. Il est recommandé de verser une quantité correspondant aux ²/₃.
Veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson

antiadhésives avant de lancer la cuisson.
Lors de l'utilisation, le voyant rouge d'alimentation/de température s'allume et s'éteint pour indiquer que la machine à bundt cakes se maintient à la bonne température.
ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; la machine à bundt cakes peut émettre de la vapeur.
AVERTISSEMENT : la machine à bundt cakes et sa plaque de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson ; veillez à toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Conseils et astuces

1. Pour éviter tout débordement, ajoutez les ingrédients au centre de la plaque.
2. Versez lentement une petite quantité de pâte sur les plaques de cuisson antiadhésives et attendez qu'elle se s'étale de manière uniforme avant d'en rajouter, afin d'éviter tout débordement.
3. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte lisse et d'éviter les grumeaux.
4. Évitez d'ouvrir le couvercle de la machine à bundt cakes pendant la cuisson, afin de conserver la chaleur et de favoriser la formation des bulles.
5. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus de la machine à bundt cakes, cela signifie que les bundt cakes sont prêts.
6. Veillez à toujours utiliser du beurre ou de l'huile de cuisson pour préparer les plaques de cuisson à revêtement antiadhésif. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais facilite aussi le retrait des bundt cakes une fois cuits.
7. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur permet de protéger le revêtement antiadhésif.
8. Pour gagner du temps lors de l'utilisation de la machine à bundt cakes, préparez les ingrédients et les mélanges bien à l'avance.

Stockage

Vérifiez que la machine à bundt cakes est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.
N'enroulez jamais le cordon étroitement autour de la machine à bundt cakes ; enroulez-le sans le serrer pour éviter
de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : PT4693
Entrée : 220–240 V ~ 50-60Hz
Puissance : 550 W

Recettes

Mini bundt cakes à la vanille

Permet de préparer environ 12 gâteaux

Ingrédients

50 g de beurre ou de margarine, ramolli(e)
50 g de sucre en poudre
50 g de farine fermentante, tamisée
1 œuf
2 cuillères à café d'extrait de vanille
Nuage de lait, facultatif
Sucre glace pour décorer

Préparation

Mélangez le beurre ou la margarine et le sucre en poudre dans un bol mélangeur jusqu'à obtenir une consistance légère et moelleuse.
Ajoutez l'œuf et battez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
Incorporez la farine fermentante tamisée.
Ajoutez l'extrait de vanille et le lait, puis mélangez.
Préchauffez la machine à bundt cakes pendant environ 2 minutes, puis remplissez soigneusement les moules de pâte. Assurez-vous que chaque moule est rempli aux $^{2}/_{3}$. Fermez le couvercle de la machine à bundt cakes et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.
Testez les gâteaux avec une brochette métallique ; si elle ressort propre, les gâteaux sont prêts.
Retirez soigneusement les gâteaux à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.
Répétez l'opération avec le reste de pâte.
Saupoudrez de sucre glace et servez.

Remarque

Pour des gâteaux sans gluten, remplacez la farine fermentante par de la farine sans gluten.

Mini bundt cakes au chocolat

Permet de préparer environ 12 gâteaux

Ingrédients

50 g de beurre ou de margarine, ramolli(e)
50 g de sucre en poudre
40 g de farine fermentante, tamisée
1 œuf
1 cuillère à soupe de cacao en poudre
½ cuillère à café de levure chimique
½ cuillère à café de sirop d'érable, facultatif
Nuage de lait
Sucre glace, pour décorer

Préparation

Mélangez le beurre ou la margarine et le sucre en poudre dans un bol mélangeur jusqu'à obtenir une consistance légère et moelleuse.
Ajoutez l'œuf et battez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
Incorporez la farine fermentante tamisée, la levure chimique et le cacao en poudre.
Ajoutez le sirop d'érable et le lait, puis mélangez.
Préchauffez la machine à bundt cakes pendant environ 2 minutes, puis remplissez soigneusement les moules de pâte.
Assurez-vous que chaque moule est rempli aux $^2/_3$. Fermez le couvercle de la machine à bundt cakes et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.
Testez les gâteaux avec une brochette métallique ; si elle ressort propre, les gâteaux sont prêts.
Retirez soigneusement les gâteaux à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.
Répétez l'opération avec le reste de pâte.
Saupoudrez de sucre glace et servez.

Mini bundt cakes au citron

Permet de préparer environ 12 gâteaux

Ingrédients

50 g de beurre ou de margarine, ramolli(e)
50 g de sucre en poudre
50 g de farine fermentante, tamisée
1 œuf
½ citron, zeste
Nuage de lait, facultatif

Pour le glaçage

25 g de sucre glace
1 cuillère à café de jus de citron
Zeste de citron, pour décorer

Préparation

Mélangez le beurre ou la margarine et le sucre en poudre dans un bol mélangeur jusqu'à obtenir une consistance légère et moelleuse.
Ajoutez l'œuf et battez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
Incorporez la farine fermentante tamisée.
Ajoutez le zeste de citron et le lait, puis mélangez.
Préchauffez la machine à bundt cakes pendant environ 2 minutes, puis remplissez soigneusement les moules de pâte. Assurez-vous que chaque moule est rempli aux $^2/_3$.
Fermez le couvercle de la machine à bundt cakes et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.
Testez les gâteaux avec une brochette métallique ; si elle ressort propre, les gâteaux sont prêts.
Retirez soigneusement les gâteaux à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.
Répétez l'opération avec le reste de pâte.
Pour le glaçage au citron, mélangez le jus de citron et le sucre glace. Si le mélange est trop liquide, ajoutez plus de sucre glace.
Une fois les gâteaux froids, nappez-les de glaçage au citron.
Décorez de zestes de citron et servez.

Mini bundt cakes red velvet

Permet de préparer environ 12 gâteaux

Ingrédients

50 g de beurre ou de margarine, ramollie
50 g de sucre en poudre
40 g de farine fermentante, tamisée
1 œuf
1 cuillère à soupe de cacao en poudre
1 cuillère à soupe de babeurre
1 cuillère à café de colorant alimentaire rouge
¼ cuillère à café de bicarbonate de soude

Pour le glaçage au fromage frais

65 g de sucre glace
25 g de fromage frais
12,5 g de beurre ramolli
1 cuillère à café d'extrait de vanille, facultatif

Préparation

Mélangez le beurre ou la margarine et le sucre en poudre dans un bol mélangeur jusqu'à obtenir une consistance légère et moelleuse.
Ajoutez l'œuf et battez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
Incorporez la farine fermentante tamisée, le cacao en poudre et le bicarbonate de soude.
Ajoutez le babeurre et le colorant alimentaire rouge et mélangez.
Préchauffez la machine à bundt cakes pendant environ 2 minutes, puis remplissez soigneusement les moules de pâte. Assurez-vous que chaque moule est rempli aux $^{2}/_{3}$.
Fermez le couvercle de la machine à bundt cakes et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.
Testez les gâteaux avec une brochette métallique ; si elle ressort propre, les gâteaux sont prêts.
Retirez soigneusement les gâteaux à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.
Répétez l'opération avec le reste de pâte.
Pour la glaçage au fromage frais, mélangez le beurre, le sucre glace, le fromage frais et l'extrait de vanille.
Une fois les gâteaux froids, nappez-les de glaçage au fromage frais et servez.

Mini bundt cakes à la banane

Permet de préparer environ 12 gâteaux

Ingrédients

50 g de beurre ou de margarine, ramolli(e)
50 g de sucre en poudre
50 g de farine fermentante, tamisée
1 œuf
½ banane, écrasée
Pincée de sel
Sucre glace facultatif, pour décorer

Préparation

Mélangez le beurre ou la margarine et le sucre en poudre dans un bol mélangeur jusqu'à obtenir une consistance légère et moelleuse.
Ajoutez l'œuf et battez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
Incorporez la farine fermentante et le sel.
Ajoutez la banane et mélangez.
Préchauffez la machine à bundt cakes pendant environ 2 minutes, puis remplissez soigneusement les moules de pâte.
Assurez-vous que chaque moule est rempli aux $^{2}/_{3}$. Fermez le couvercle de la machine à bundt cakes et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.
Testez les gâteaux avec une brochette métallique ; si elle ressort propre, les gâteaux sont prêts.
Retirez soigneusement les gâteaux à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.
Répétez l'opération avec le reste de pâte.
Saupoudrez de sucre glace et servez.

Remarque

Essayez de faire fondre un peu de chocolat ou de pâte à tartiner au chocolat ou aux noisettes pour en napper les gâteaux.

Mini bundt cakes de fête

Permet de préparer environ 12 gâteaux

Ingrédients

50 g de beurre ou de margarine, ramolli(e)
50 g de sucre en poudre
50 g de farine fermentante, tamisée
1 œuf
2 cuillères à soupe de vermicelles
2 cuillères à café d'extrait de vanille
Nuage de lait, facultatif

Décoration

50 g de sucre glace
Soupçon d'eau
Vermicelles

Préparation

Mélangez le beurre ou la margarine et le sucre en poudre dans un bol mélangeur jusqu'à obtenir une consistance légère et moelleuse.
Ajoutez l'œuf et battez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
Incorporez la farine fermentante tamisée.
Ajoutez l'extrait de vanille et le lait, puis mélangez.
Incorporez les vermicelles.
Préchauffez la machine à bundt cakes pendant environ 2 minutes, puis remplissez soigneusement les moules de pâte. Assurez-vous que chaque moule est rempli aux $^{2}/_{3}$. Fermez le couvercle de la machine à bundt cakes et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.
Testez les gâteaux avec une brochette métallique ; si elle ressort propre, les gâteaux sont prêts.
Retirez soigneusement les gâteaux à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.
Répétez l'opération avec le reste de pâte.
Pour le glaçage, mélangez le sucre glace et l'eau. Si le mélange est trop liquide, ajoutez plus de sucre glace.
Une fois les gâteaux froids, nappez-les de glaçage et servez.
Décorez avec plus de vermicelles et servez.

Mini bundt cakes au gingembre

Permet de préparer environ 12 gâteaux

Ingrédients

50 g de beurre ou de margarine, ramolli(e)
50 g de cassonade
50 g de farine fermentante, tamisée
1 œuf
1 cuillère à café de gingembre moulu
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café de mélange d'épices
1 cuillère à café de mélasse
¼ cuillère à café de bicarbonate de soude
Nuage de lait, facultatif

Pour le glaçage

50 g de sucre glace
1 cuillère à café de cannelle en poudre
Soupçon d'eau

Préparation

Mélangez le beurre ou la margarine et le sucre en poudre dans un bol mélangeur jusqu'à obtenir une consistance légère et moelleuse.
Ajoutez l'œuf et battez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
Incorporez la farine fermentante tamisée et le bicarbonate de soude.
Ajoutez le gingembre, la cannelle, le mélange d'épices, la mélasse et le lait, puis mélangez.
Préchauffez la machine à bundt cakes pendant environ 2 minutes, puis remplissez soigneusement les moules de pâte. Assurez-vous que chaque moule est rempli aux $^{2}/_{3}$. Fermez le couvercle de la machine à bundt cakes et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.
Testez les gâteaux avec une brochette métallique ; si elle ressort propre, les gâteaux sont prêts.
Retirez soigneusement les gâteaux à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.
Répétez l'opération avec le reste de pâte.
Pour le glaçage, mélangez le sucre glace, la cannelle et l'eau. Si le mélange est trop liquide, ajoutez plus de sucre glace.
Une fois les gâteaux froids, nappez-les de glaçage et servez.

Remarque

Essayez de faire fondre un peu de chocolat noir pour en napper les gâteaux.

Mini bundt cakes aux framboises

Permet de préparer environ 12 gâteaux

Ingrédients

50 g de beurre ou de margarine, ramolli(e)
50 g de sucre en poudre
50 g de farine fermentante, tamisée
40 g de framboises
1 œuf
1 cuillère à café d'extrait de vanille
Nuage de lait, facultatif

Décoration

50 g de sucre glace
Soupçon d'eau
Feuilles de menthe, pour décorer
Framboises hachées, pour décorer

Préparation

Mélangez le beurre ou la margarine et le sucre en poudre dans un bol mélangeur jusqu'à obtenir une consistance légère et moelleuse.
Ajoutez l'œuf et battez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
Incorporez la farine fermentante tamisée.
Ajoutez l'extrait de vanille, les framboises le lait, puis mélangez.
Préchauffez la machine à bundt cakes pendant environ 2 minutes, puis remplissez soigneusement les moules de pâte. Assurez-vous que chaque moule est rempli aux $^{2}/_{3}$.
Fermez le couvercle de la machine à bundt cakes et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.
Testez les gâteaux avec une brochette métallique ; si elle ressort propre, les gâteaux sont prêts.
Retirez soigneusement les gâteaux à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.
Répétez l'opération avec le reste de pâte.
Pour le glaçage, mélangez le sucre glace et l'eau. Si le mélange est trop liquide, ajoutez plus de sucre glace.
Une fois les gâteaux froids, nappez-les de glaçage.
Décorez avec plus de framboises et des feuilles de menthe et servez.

Mini bundt cakes végétaliens

Permet de préparer environ 12 gâteaux

Ingrédients

50 g de farine fermentante, tamisée
35 g de sucre en poudre
25 g de pâte à tartiner sans produits laitiers, ramollie
20 ml de lait d'avoine
1 cuillère à café de graines de gousse de vanille ou d'extrait de vanille (vérifiez que le produit est végétalien)
½ cuillère à café de vinaigre de cidre
¼ cuillère à café de bicarbonate de soude
Sucre glace, pour décorer

Préparation

Mélangez le lait d'avoine et le vinaigre de cidre.
Ajoutez la farine fermentante, le sucre en poudre, la pâte à tartiner sans produits laitiers, les graines de gousse de vanille ou l'extrait de vanille et le bicarbonate de soude et battez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
Préchauffez la machine à bundt cakes pendant environ 2 minutes, puis remplissez soigneusement les moules de pâte.
Assurez-vous que chaque moule est rempli aux $^{2}/_{3}$. Fermez le couvercle de la machine à bundt cakes et faites cuire pendant environ 7 à 8 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.
Testez les gâteaux avec une brochette métallique ; si elle ressort propre, les gâteaux sont prêts.
Retirez soigneusement les gâteaux à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.
Répétez l'opération avec le reste de pâte.
Saupoudrez de sucre glace et servez.

Remarque

Vous pouvez servir les gâteaux avec des fraises fraîches ou de la confiture de fraises.

Remarque

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

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **customercare@upgs.com.**

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Guarantee

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Petra fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pourrions pas fournir un produit de remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.

Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

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

FABRIQUÉ EN CHINE.

www.petra-electric.com

©Marque déposée Petra. Tous droits réservés.

CD310822/MD100223/V2