

SINCE 1968

MACCHINA PER MINI CIAMBELLE

MANUALE DI ISTRUZIONI Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Istruzioni di sicurezza

Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi alle precauzioni di sicurezza di base.

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.

I bambini a partire da 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di un supervisore o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sul suo utilizzo e sui rischi associati.

Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.

Questo apparecchio non è un giocattolo.

Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o in caso di cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.

Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati che potrebbero causare danni.

Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.

Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.

Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, tocchi superfici calde o si intrecci.

Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o

in altri liquidi.

Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.

Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e rimuovere la spina con cautela.

Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.

Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.

Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.

Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.

Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.

Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi durante l'uso, onde evitare possibili lesioni.

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica o in legno resistenti al calore per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica o in legno resistenti al calore per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione. Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, o prima di riporlo, accertarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza che risulti comoda per l'utente. Si sconsiglia l'uso di prolunghe.

L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.

La superficie esterna dell'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante il funzionamento.

ATTENZIONE: superficie calda. Non toccare le parti o le superfici dell'apparecchio che possono surriscaldarsi, né i

componenti che generano calore.

Non versare acqua sull'elemento riscaldante.

AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cura e manutenzione

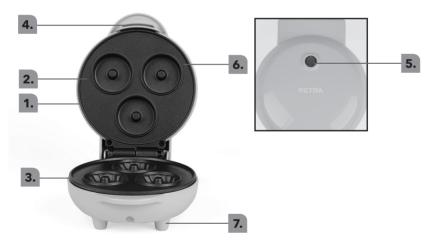
FASE 1: prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per ciambelle dall'alimentazione elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

FASE 2: pulire la superficie esterna della macchina per ciambelle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

FASE 3: rimuovere i residui di cibo applicando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con un panno di carta. Se fosse difficile rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva. Non utilizzare spugne e detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia della macchina per ciambelle e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.

NOTA: la macchina per ciambelle deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Descrizione dei componenti



- Unità principale della macchina per ciambelle
- 2. Alloggiamento superiore
- 3. Alloggiamento inferiore
- 4. Manico termoisolante
- 5. Spia

- 6. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
- 7. Piedini antiscivolo

Prima del primo utilizzo

FASE 1: accertarsi che la macchina per ciambelle sia spenta e scollegata dall'alimentazione elettrica.

FASE 2: pulire la superficie esterna della macchina per ciambelle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

NOTA: al primo utilizzo, la macchina per ciambelle potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adequata intorno alla macchina per ciambelle.

Utilizzo della macchina per mini ciambelle

Prima di ogni utilizzo, applicare con attenzione un sottile strato di olio sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, spargendolo con un panno di carta. In questo modo si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e si evita che la ciambella resti attaccata.

FASE 1: preparare la pastella per ciambelle.

FASE 2: collegare la macchina per ciambelle all'alimentazione elettrica e accenderla. La spia si accende in rosso, a indicare che la macchina per ciambelle è stata accesa e si sta riscaldando.

FASE 3: preriscaldare la macchina per ciambelle per circa 2 minuti. La spia si spegnerà una volta raggiunta la temperatura richiesta.

FASE 4: aprire con cura il coperchio utilizzando dei guanti da forno resistenti al calore.

FASE 5: versare un po' di pastella al centro della piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente, quindi chiudere delicatamente il coperchio. Per evitare fuoriuscite, versare lentamente una piccola quantità di pastella al centro degli stampi e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra.

FASE 6: cuocere per circa 6-10 minuti o finché non avrà assunto un colore marrone dorato; controllare periodicamente aprendo con attenzione il coperchio con guanti resistenti al calore. Non aprire il dispositivo prima che siano trascorsi 4 minuti di cottura, altrimenti le ciambelle non cresceranno. Se necessario, è possibile cuocere le ciambelle un po' più a lungo, finché non saranno dorate come desiderato.

FASE 7: a cottura completata, aprire con cura il coperchio con guanti da forno resistenti al calore e rimuovere le ciambelle con una spatola in plastica o in legno resistente al calore. Se si intende preparare molte ciambelle, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono le ciambelle per mantenere il calore.

FASE 8: spegnere e scollegare la macchina per ciambelle dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.

NOTA: non riempire eccessivamente le piastre di cottura con rivestimento antiaderente perché la pastella si espanderà durante la cottura. Si consiglia di riempire per ²/₃. Prima di cuocere i cibi, preriscaldare sempre le piastre di

cottura con rivestimento antiaderente.

Durante l'uso, la spia rossa di accensione/temperatura

raggiunta si accende e si spegne per segnalare che la macchina per ciambelle sta mantenendo una temperatura costante.

ATTENZIONE: prestare attenzione durante la cottura; la macchina per ciambelle emetterà vapore.

AVVERTENZA: la macchina per ciambelle e le piastre di cottura diventano molto calde durante l'uso; servirsi sempre di guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.

Suggerimenti e consigli

- 1. Per evitare fuoriuscite, aggiungere gli ingredienti al centro di ciascuno stampo.
- **2.** Quando si usa la pastella, versare lentamente una piccola quantità nelle piastre di cottura con rivestimento antiaderente e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra, per non rischiare di riempirle eccessivamente.
- **3.** Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuterà a ottenere una consistenza fluida e senza grumi.
- **4.** Non aprire la macchina per ciambelle durante la cottura, in quanto il calore potrebbe fuoriuscire e impedire la formazione delle bolle.
- **5.** È possibile capire se le ciambelle sono pronte quando il vapore smette di fuoriuscire dalla macchina.
- **6.** Utilizzare sempre burro od olio per precondizionare le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Questo metodo non solo contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente, ma facilita anche la rimozione delle ciambelle calde.
- 7. L'uso di utensili in plastica o in legno resistenti al calore contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
- **8.** Per risparmiare tempo durante l'uso della macchina per ciambelle, preparare gli ingredienti e i composti in anticipo.

Come riporre il prodotto

Controllare che la macchina per ciambelle sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Avvolgere il cavo attorno al dispositivo senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: PT4693 Ingresso: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Uscita: 550 W



Ricette

Ciambelline alla vaniglia Per circa 12 ciambelle Ingredienti

50 g di burro o margarina, ammorbiditi 50 g di zucchero semolato 50 g di farina autolievitante, setacciata 1 uovo 2 cucchiaini di estratto di vaniglia Un goccio di latte, facoltativo Zucchero a velo, per decorare

Procedimento

Sbattere insieme il burro o la margarina e lo zucchero semolato in un recipiente fino a ottenere una consistenza leggera e soffice.

Aggiungere l'uovo e sbattere fino a che non sarà omogeneo. Aggiungere la farina autolievitante setacciata. Aggiungere l'estratto di vaniglia e il latte e mescolare. Preriscaldare la macchina per ciambelle per circa 2 minuti, quindi riempire con cautela gli stampi con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ²/₃. Chiudere la macchina per ciambelle e cuocere per circa 5 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato. Inserire uno spiedino di metallo nelle ciambelle; se fuoriesce pulito, significa che sono pronte. Rimuovere con cautela le ciambelle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarle raffreddare su una griglia. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

Nota

Per ciambelle senza glutine, sostituire la farina con farina senza glutine.

Spolverare con lo zucchero a velo e servire.

Ciambelline al cioccolato

Per circa 12 ciambelle

Ingredienti

50 g di burro o margarina, ammorbiditi 50 q di zucchero semolato 40 q di farina autolievitante, setacciata 1 μονο

1 cucchiaio di cacao in polvere ½ cucchiaini di lievito in polvere ½ cucchiaino di melassa, facoltativo Un goccio di latte Zucchero a velo, per decorare

Procedimento

Sbattere insieme il burro o la margarina e lo zucchero semolato in un recipiente fino a ottenere una consistenza leggera e soffice. Aggiungere l'uovo e sbattere fino a che non sarà omogeneo.

Aggiungere la farina autolievitante, il lievito in polvere e il cacao in polvere.

Aggiungere la melassa e il latte e mescolare. Preriscaldare la macchina per ciambelle per circa 2 minuti, quindi riempire con cautela gli stampi con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ²/₃. Chiudere la macchina per ciambelle e cuocere per circa 5 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato. Inserire uno spiedino di metallo nelle ciambelle; se fuoriesce pulito, significa che sono pronte.

Rimuovere con cautela le ciambelle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarle raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente. Spolverare con lo zucchero a velo e servire.

Ciambelline al limone

Per circa 12 ciambelle

Ingredienti

50 g di burro o margarina, ammorbiditi 50 q di zucchero semolato 50 q di farina autolievitante, setacciata 1 uovo ½ limone, privato della scorza

Un goccio di latte, facoltativo

Per la glassa

25 q di zucchero a velo 1 cucchiaino di succo di limone Scorza di limone, per decorare

Procedimento

Sbattere insieme il burro o la margarina e lo zucchero semolato in un recipiente fino a ottenere una consistenza leggera e soffice. Aggiungere l'uovo e sbattere fino a che non sarà omogeneo.

Aggiungere la farina autolievitante setacciata. Aggiungere la scorza di limone e il latte, auindi mescolare.

Preriscaldare la macchina per ciambelle per circa 2 minuti, quindi riempire con cautela gli stampi con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ²/₃. Chiudere la macchina per ciambelle e cuocere per circa 5 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato. Inserire uno spiedino di metallo nelle ciambelle; se fuoriesce pulito, significa che sono pronte.

Rimuovere con cautela le ciambelle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarle raffreddare su una griglia. Ripetere l'operazione con la

pastella rimanente.

Per la glassa al limone, unire il succo di limone e lo zucchero a velo. Se il composto è troppo liquido, aggiungere zucchero a velo. Una volta raffreddate le ciambelline, cospargerle con la glassa al limone. Decorare con la scorza di limone e servire.

Ciambelline Red Velvet Per circa 12 ciambelle

Ingredienti

50 g di burro o margarina, ammorbiditi 50 g di zucchero semolato

40 g di farina autolievitante seta

40 g di farina autolievitante, setacciata 1 uovo

1 cucchiaio di cacao in polvere

1 cucchiaio di latticello

1 cucchiaino di colorante per alimenti rosso ¼ di cucchiaino di bicarbonato di sodio

Per la glassa al formaggio spalmabile

65 q di zucchero a velo

25 g di formaggio spalmabile

12 ½ q di burro, ammorbidito

1 cucchiaino di estratto di vaniglia, facoltativo

Procedimento

Sbattere insieme il burro o la margarina e lo zucchero semolato in un recipiente fino a ottenere una consistenza leggera e soffice. Aggiungere l'uovo e sbattere fino a che non sarà omogeneo.

Aggiungere la farina autolievitante, il cacao in polvere e il bicarbonato di sodio.

Aggiungere il latticello e il colorante per alimenti rosso e mescolare.

Preriscaldare la macchina per ciambelle per circa 2 minuti, quindi riempire con cautela gli stampi con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ²/₃. Chiudere la macchina per ciambelle e cuocere per circa 5 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato. Inserire uno spiedino di metallo nelle ciambelle; se fuoriesce pulito, significa che sono pronte. Rimuovere con cautela le ciambelle utilizzando una spatola in plastica o in

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente. Per la glassa di formaggio spalmabile, unire il burro, lo zucchero a velo, il formaggio spalmabile e l'estratto di vaniglia. Una volta raffreddate le ciambelline, spalmare la glassa al formaggio e servire.

legno resistente al calore e lasciarle

raffreddare su una griglia.

Ciambelline alla banana Per circa 12 ciambelle

Zucchero a velo, per decorare

Ingredienti

50 g di burro o margarina, ammorbiditi 50 g di zucchero semolato 50 g di farina autolievitante, setacciata 1 uovo ½ banana, schiacciata Un pizzico di sale

Procedimento

Sbattere insieme il burro o la margarina e lo zucchero semolato in un recipiente fino a ottenere una consistenza leggera e soffice. Aggiungere l'uovo e sbattere fino a che non sarà omogeneo.

Aggiungere la farina autolievitante e il sale. Aggiungere la banana e mescolare. Preriscaldare la macchina per ciambelle per circa 2 minuti, quindi riempire con cautela gli stampi con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ²/₃. Chiudere la macchina per ciambelle e cuocere per circa 5 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato.

Inserire uno spiedino di metallo nelle ciambelle; se fuoriesce pulito, significa che sono pronte.

Rimuovere con cautela le ciambelle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarle raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente. Spolverare con lo zucchero a velo e servire.

Nota

Provare a sciogliere un po' di cioccolato o crema di cioccolato alle nocciole e versare sulle ciambelline.

Ciambelline Party

Per circa 12 ciambelle

Ingredienti

50 g di burro o margarina, ammorbiditi 50 g di zucchero semolato 50 g di farina autolievitante, setacciata 1 uovo 2 cucchiai di praline 2 cucchiaino di estratto di vaniglia Un goccio di latte, facoltativo

Decorazione

50 g di zucchero a velo Un goccio di acqua Praline

Procedimento

Sbattere insieme il burro o la margarina e lo zucchero semolato in un recipiente fino a ottenere una consistenza leggera e soffice.

Aggiungere l'uovo e sbattere fino a che non sarà omogeneo. Aggiungere la farina autolievitante setacciata. Aggiungere l'estratto di vaniglia e il latte e mescolare.

Aggiungere le praline.

Preriscaldare la macchina per ciambelle per circa 2 minuti, quindi riempire con cautela gli stampi con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ²/₃. Chiudere la macchina per ciambelle e cuocere per circa 5 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato. Inserire uno spiedino di metallo nelle ciambelle; se fuoriesce pulito, significa che sono pronte. Rimuovere con cautela le ciambelle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarle raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente. Per la glassa, unire lo zucchero a velo e l'acqua. Se il composto è troppo liquido, aggiungere zucchero a velo. Una volta raffreddate le ciambelline, spalmare la glassa e servire.

Decorare con altre praline e servire.





Ciambelline allo zenzero Per circa 12 ciambelle

Ingredienti

50 g di burro o margarina, ammorbiditi 50 g di zucchero di canna chiaro 50 g di farina autolievitante, setacciata 1 uovo 1 cucchiaino di zenzero macinato 1 cucchiaino di cannella macinata 1 cucchiaino di spezie miste

1 cucchiaino di melassa nera o melassa ¼ di cucchiaino di bicarbonato di sodio Un goccio di latte, facoltativo

Per la glassa

50 g di zucchero a velo 1 cucchiaino di cannella macinata Un goccio di acqua

Procedimento

Sbattere insieme il burro o la margarina e lo zucchero semolato in un recipiente fino a ottenere una consistenza leggera e soffice.

Aggiungere l'uovo e sbattere fino a che non sarà omogeneo. Aggiungere la farina autolievitante setacciata e il bicarbonato di sodio.

Aggiungere lo zenzero, la cannella, le spezie miste, la melassa e il latte e mescolare.

Preriscaldare la macchina per ciambelle per circa 2 minuti, quindi riempire con cautela gli stampi con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ²/₃. Chiudere la macchina per ciambelle e cuocere per circa 5 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato. Inserire uno spiedino di metallo nelle ciambelle; se fuoriesce pulito, significa che sono pronte.

Rimuovere con cautela le ciambelle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarle raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente. Per la glassa, unire lo zucchero a velo, la cannella e l'acqua. Se il composto è troppo liquido, aggiungere zucchero a velo. Una volta raffreddate le ciambelline, spalmare la glassa e servire.

Nota

Provare a sciogliere un po' di cioccolato fondente e versare sulle ciambelline.

Ciambelline al lampone

Per circa 12 ciambelle

Ingredienti

50 g di burro o margarina, ammorbiditi

50 g di zucchero semolato

50 g di farina autolievitante, setacciata

40 q di lamponi (tritati)

1 uovo

1 cucchiaino di estratto di vaniglia Un goccio di latte, facoltativo

Decorazione

50 g di zucchero a velo Un goccio di acqua Foglie di menta, per decorare Lamponi tritati, per decorare

Procedimento

Sbattere insieme il burro o la margarina e lo zucchero semolato in un recipiente fino a ottenere una consistenza leggera e soffice. Aggiungere l'uovo e sbattere fino a che non sarà omogeneo.

Aggiungere la farina autolievitante setacciata. Aggiungere l'estratto di vaniglia, i lamponi e il latte e mescolare.

Preriscaldare la macchina per ciambelle per circa 2 minuti, quindi riempire con cautela gli stampi con la pastella. Assicurarsi che ciascuno stampo sia riempito per i ²/₃. Chiudere la macchina per ciambelle e cuocere per circa 5 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato. Inserire uno spiedino di metallo nelle ciambelle; se fuoriesce pulito, significa che sono pronte.

Rimuovere con cautela le ciambelle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarle raffreddare su una griglia. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente. Per la glassa, unire lo zucchero a velo e l'acqua. Se il composto è troppo liquido, aggiungere zucchero a velo. Una volta raffreddate le ciambelline, spalmarvi sopra la glassa. Decorare con lamponi e foglie di menta

Ciambelline vegane

Per circa 12 ciambelle

Ingredienti

50 g di farina autolievitante, setacciata

35 g di zucchero semolato

25 g di crema spalmabile senza

latte, ammorbidita

20 ml di latte di avena

1 cucchiaino di semi di baccello di vaniglia o estratto di vaniglia (verificare che sia per vegani)

½ cucchiaino di aceto di mele

¼ di cucchiaino di bicarbonato di sodio

Zucchero a velo, per decorare

Procedimento

Mescolare il latte di avena e l'aceto di mele. Aggiungere la farina autolievitante, lo zucchero semolato, la crema spalmabile senza latte, i semi di vaniglia o l'estratto di vaniglia e il bicarbonato di sodio, quindi sbattere fino a ottenere un composto omogeneo. Preriscaldare la macchina per ciambelle per circa 2 minuti, quindi riempire con cautela gli stampi con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito per ²/₃. Chiudere la macchina per ciambelle e cuocere per circa 7-8 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato. Inserire uno spiedino di metallo nelle ciambelle; se fuoriesce pulito, significa che

Rimuovere con cautela le ciambelle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarle raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente. Spolverare con lo zucchero a velo e servire.

Nota

sono pronte.

Provare a servire con fragole fresche o marmellata di fragole.

e servire.

Nota

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

Nell'eventualità in cui il prodotto non sia in condizioni soddisfacenti al momento della consegna, rivolgersi al nostro reparto di assistenza clienti: **customercare@upgs.com**

Tenere la ricevuta di consegna a portata di mano poiché potrebbero essere richieste informazioni riportate al suo interno.

Se si desidera effettuare un reso, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore).

Garanzia

Tutti i prodotti nuovi acquistati hanno una garanzia del produttore; il periodo di garanzia può variare in base al prodotto. Laddove venga fornita una prova di acquisto valida, Petra attiverà una garanzia standard di 12 mesi con il rivenditore, a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida soltanto se i prodotti vengono utilizzati in conformità alle istruzioni per l'uso domestico previsto. La garanzia sarà annullata in caso di uso improprio o di smontaggio dei prodotti.

Ai sensi della garanzia, ci impegniamo a riparare o sostituire gratuitamente qualsiasi parte risulti difettosa. Qualora non fossimo in grado di fornire la parte di ricambio esatta, verrà offerto un prodotto simile oppure sarà rimborsato il costo della parte. Eventuali danni derivanti dall'usura quotidiana non sono coperti dalla presente garanzia, come anche i materiali di consumo quali spine, fusibili, ecc.

I termini e le condizioni di cui sopra possono essere periodicamente aggiornati, pertanto se ne raccomanda la consultazione ogni volta che si visita nuovamente il sito Web.

Il contenuto della presente garanzia o delle istruzioni relative a questo prodotto non esclude, non limita, né compromette in altro modo i diritti legali dell'acquirente.

Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento. Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

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

PRODOTTO IN CINA.

www.petra-electric.com

Marchio Petra©. Tutti i diritti riservati.

CD310822/MD100223/V2

