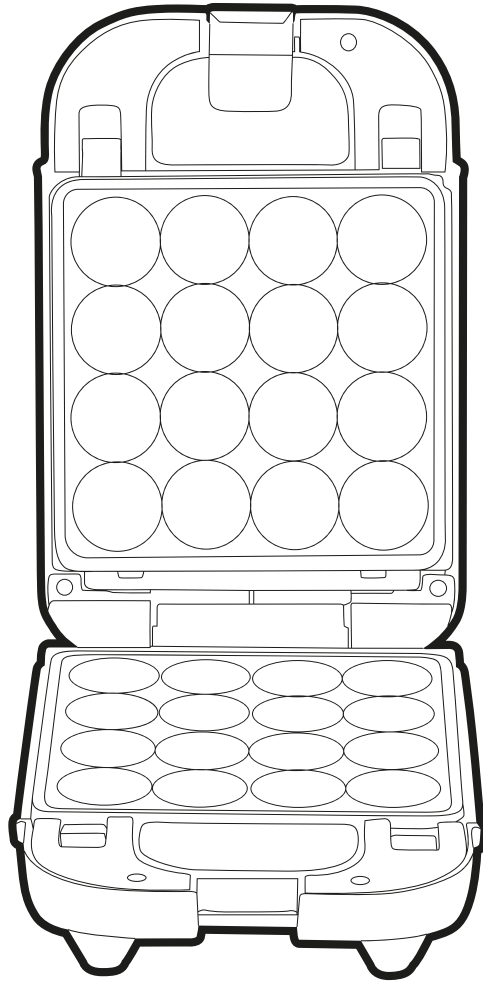


Bedienungsanleitung

3-in-1-Kombi-Waffleleisen



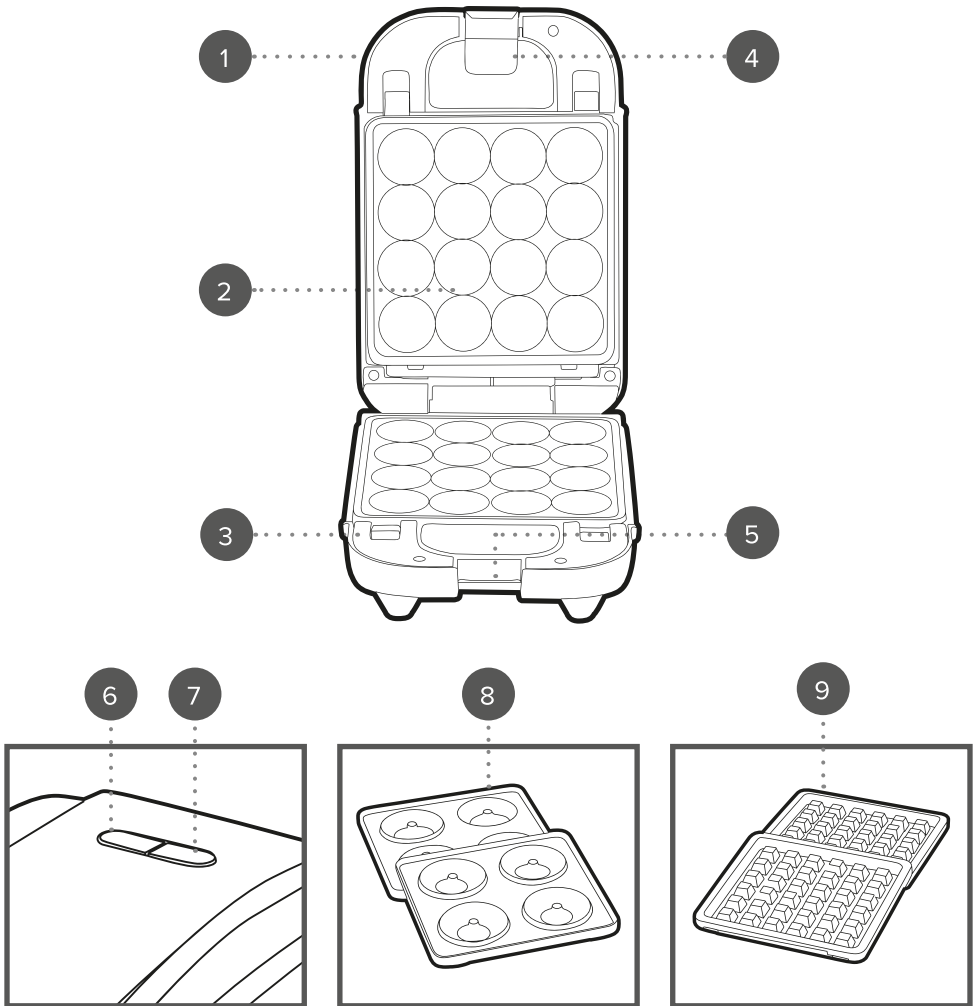
UK ONLY: To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.uppic.com/petra and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.petra-electric.com.



PETRA[®]
ELECTRIC

SINCE 1968

Beschreibung der Teile



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Gehäuse des Kombi-Waffeleisens | 6. Rote Betriebsanzeige |
| 2. Cake-Pop-Einsätze | 7. Grüne Bereitschaftsanzeige |
| 3. Plattenentriegelungstasten | 8. Donut-Einsätze |
| 4. Verriegelung | 9. Waffeleinsätze |
| 5. Cool-Touch-Griffe | |

EN | Description of parts

1. Treat maker housing
2. Cake pop plates
3. Plate release buttons
4. Locking latch
5. Cool-touch handles
6. Red power indicator light
7. Green ready indicator light
8. Doughnut plates
9. Waffle plates

FR | Description des pièces

1. Coque du gaufrier
2. Plaques à pop cakes
3. Boutons de déverrouillage des plaques
4. Loquet de verrouillage
5. Poignées isolantes
6. Voyant d'alimentation rouge
7. Voyant « **Prêt** » vert
8. Plaques à beignets
9. Plaques à gaufres

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Lekkernijenmaker – behuizing
2. Bakplaten voor cakepops
3. Ontgrendelknoppen voor bakplaten
4. Vergrendelingslipje
5. Cool-touch-handgrepen
6. Rood voedingslampje
7. Groen indicatielampje
8. Bakplaten voor donuts
9. Bakplaten voor wafels

ES | Descripción de las piezas

1. Carcasa del aparato para tentempiés
2. Placas para cake pops
3. Botones de liberación de la placa
4. Pestillo de bloqueo
5. Asas de tacto frío
6. Indicador de encendido rojo
7. Indicador verde para empezar a usar el aparato
8. Placas para donuts
9. Placas para gofres

PT | Descrição das peças

1. Estrutura da máquina de doces
2. Placas de cake pops
3. Botões de libertação das placas
4. Trinco de bloqueio
5. Pegas frias ao toque
6. Luz vermelha indicadora de alimentação
7. Luz verde indicadora de que está pronto
8. Placas de donuts
9. Placas de waffles

IT | Descrizione dei componenti

1. Alloggiamento per la macchina per dolcetti
2. Piastre per cake pop
3. Pulsanti di sblocco delle piastre
4. Dispositivo di bloccaggio
5. Manici termoisolanti
6. Spia di alimentazione rossa
7. Spia verde di apparecchio pronto all'uso
8. Piastre per ciambelle
9. Piastre per waffle

PL | Opis części

1. Obudowa urządzenia do wypieków
2. Płyty do ciastek na patyku
3. Przycisk zwalniający płytki
4. Zatrzask blokujący
5. Nienagrzewające się uchwyty
6. Czerwony wskaźnik zasilania
7. Zielony wskaźnik gotowości
8. Płyty do pączków
9. Płyty do gofrów

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in dessen sichere Verwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt werden kann, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter brennbaren Materialien wie Vorhängen, Wandschränken oder Regalen.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts. Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

Pflege und Wartung

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie das Kombi-Waffeleisen vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob es vollständig abgekühlt ist.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse des Kombi-Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie die Zubehöerteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die Einsätze auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch oder einem nicht scheuernden Schwamm sauber.

Tauchen Sie das Kombi-Waffeleisen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungs- oder Topfkratzer, um das Kombi-Waffeleisen oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Das Kombi-Waffeleisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Kombi-Waffeleisen an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie das Kombi-Waffeleisen gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.



HINWEIS: Wenn Sie das Kombi-Waffeleisen zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Kombi-Waffeleisens.

Einsetzen oder Wechseln der Einsätze

SCHRITT 1: Öffnen Sie das Kombi-Waffeleisen, indem Sie die Verriegelung lösen.

SCHRITT 2: Wählen Sie die erforderlichen Einsätze aus und prüfen Sie, ob beide Einsätze übereinstimmen.

SCHRITT 3: Positionieren Sie den unteren Einsatz im Kombi-Waffeleisen und richten Sie ihn am Heizelement aus. Drücken Sie vorsichtig, bis er einrastet. Wiederholen Sie den Vorgang für den oberen Einsatz.



HINWEIS: Die Anthafteinsätze passen nur in eine Richtung in das Kombi-Waffeleisen.

Verwendung des Kombi-Waffeleisens

SCHRITT 1: Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Einsätze auf und reiben Sie es mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Anthaftbeschichtung verlängert und das Anhaften der Lebensmittel verhindert.

SCHRITT 2: Bereiten Sie die zu backenden Zutaten vor.

SCHRITT 3: Setzen Sie die erforderlichen Einsätze gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Einsetzen und Wechseln der Einsätze“ ein.

SCHRITT 4: Schließen Sie das Kombi-Waffeleisen an die Stromversorgung an und heizen Sie es ca. 5 Minuten vor. Die rote Betriebsanzeige und die grüne Bereitschaftsanzeige leuchten auf und zeigen damit an, dass das Kombi-Waffeleisen vorgeheizt wird. Die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde und das Kombi-Waffeleisen einsatzbereit ist.

SCHRITT 5: Lösen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen vorsichtig die Verriegelung und öffnen Sie den Deckel.

Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in die Mitte des unteren Einsatzes und schließen Sie den Deckel vorsichtig.

SCHRITT 6: Lassen Sie den Inhalt für die erforderliche Zeit backen; prüfen Sie ihn regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels.

SCHRITT 7: Öffnen Sie nach dem Backen vorsichtig den Deckel mit hitzebeständigen Handschuhen und entfernen Sie die Backwaren mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

SCHRITT 8: Schalten Sie das Kombi-Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

SCHRITT 9: Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.



HINWEIS: Heizen Sie die Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Lassen Sie das Kombi-Waffeleisen immer ausreichend abkühlen, bevor Sie die anderen Einsätze verwenden. Während des Gebrauchs schaltet sich die grüne Betriebsanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass das Kombi-Waffeleisen die Temperatur hält. Die Einsätze dürfen nicht überfüllt werden, da sich die Zutaten beim Backen ausdehnen können. Wenn Sie mehrere Portionen zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.



ACHTUNG: Seien Sie beim Backen vorsichtig, da das Kombi-Waffeleisen Dampf abgibt.

WARNUNG: Das Kombi-Waffeleisen und die Einsätze werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Entfernen der Einsätze

SCHRITT 1: Lassen Sie das Kombi-Waffeleisen vollständig abkühlen, bevor Sie die Einsätze entfernen.

SCHRITT 2: Drücken Sie beide Entriegelungstaste an der Vorderseite des Kombi-Waffeleisens gleichzeitig. Die Einsätze werden leicht angehoben, sodass sie leichter abgenommen werden können.

SCHRITT 3: Entnehmen Sie den jeweiligen Einsatz, indem Sie ihn mit zwei Händen festhalten. Schieben und heben Sie ihn dann aus dem Kombi-Waffeleisen heraus.



VORSICHT: Lassen Sie die Einsätze stets vollständig abkühlen, bevor Sie sie aus dem Kombi-Waffeleisen entfernen. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.

Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Einlagerung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass das Kombi-Waffeleisen abgekühlt, sauber und trocken ist. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Kombi-Waffeleisen, sondern lose, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: PT4943

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 650 W

REZEPTE

Die Verwendung einer Küchenmaschine wird empfohlen, die Zutaten können aber auch von Hand gemischt werden.

Stiele für Cake-Pops können in speziellen Konditoreien und auf Internetseiten erworben werden.

Vanille-Cake-Pops

Zutaten

100 g Fertigmehl
100 g extrafeiner Zucker
100 g Margarine
2 mittelgroße Eier
½ TL Vanilleessenz
½ TL Backpulver

Zubereitung

Margarine und Zucker mit einer Küchenmaschine schaumig rühren.

Die Eier nacheinander sowie die Vanilleessenz und das Backpulver jeweils mit etwas Mehl hinzugeben, bis alles gut verrührt ist.

Bei mittlerer Geschwindigkeit rühren und das verbleibende Mehl langsam hinzugeben, bis die Zutaten verbunden sind.

Das Kombi-Waffeleisen vorheizen und dann jede Form vorsichtig mit dem Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu ¾ gefüllt ist. Das Kombi-Waffeleisen schließen und ca. 4–6 Minuten lang oder goldbraun backen.



HINWEIS: Die Backzeit kann je nach persönlichem Geschmack verlängert oder verkürzt werden.

Verzierungsvorschläge

Geschmolzene Schokoladen
Gehackte Nüsse
Streusel



Tipp: Auch Zuckerguss und Marzipan können verwendet werden, erfordern aber etwas mehr Erfahrung.

Mini-Donuts

Zutaten

225 g Mehl
112 g Zucker
1 Ei
225 ml Milch
4 EL Speiseöl
1 EL Backpulver
½ TL Vanilleessenz

Zubereitung

Das Mehl, den Zucker und das Backpulver in eine Rührschüssel geben.

In die Mitte der Zutaten eine Vertiefung setzen und Milch, Ei, Vanille und Öl hinzugeben.

Die Zutaten gründlich mit einem Mixer rühren, um einen glatten Teig zu erzeugen.

Das Kombi-Waffeleisen vorheizen und dann jede Donut-Form vorsichtig mit Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu ¾ gefüllt ist. Das Kombi-Waffeleisen schließen und ca. 6–8 Minuten lang oder goldbraun backen.

Den Mini-Donut mit einem Zahnstocher prüfen. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, sind die Mini-Donuts fertig.

Die Mini-Donuts vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspachtel entnehmen und auf einem Drahtgestell abkühlen lassen oder warm servieren.

Einfache Waffeln

Zutaten

150 g Mehl
1 Ei
300 ml Milch
2 EL Pflanzenöl
1 EL Zucker
2 TL Backpulver
Prise Salz

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel gießen und dann Zucker und Salz einrühren. In der Mitte des Gemisches eine Vertiefung herstellen.

Ei, Milch und Öl zusammen in einer separaten Schüssel rühren und diese Mischung dann in die soeben in der anderen Schüssel hergestellte Vertiefung geben.

Alle Zutaten zu einem glatten, zähen Teig verrühren.

Das Kombi-Waffeleisen vorheizen und dann jede Waffelform vorsichtig mit Teig füllen.

Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu ¾ gefüllt ist. Das Kombi-Waffeleisen schließen und ca. 4–6 Minuten lang oder goldbraun backen.

Die Waffeln vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspachtel entnehmen und auf einem Drahtgestell abkühlen lassen.

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- Children aged from 8 years and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unless they are older than 8 and supervised, children should not perform cleaning or user maintenance.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Do not touch any sections of the appliance that may become hot during use, as this may cause injury.
- Do not use the appliance near or below flammable materials, such as curtains, wall cupboards or shelves.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system, other than that supplied with this appliance.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch the hot section or heating components of the appliance. Take care not to pour water on the heating element.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the treat maker from the mains power supply and check that it has fully cooled.

STEP 1: Wipe the treat maker housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 2: Clean the accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

STEP 3: Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel or nonabrasive scourer.

Do not immerse the treat maker in water or any other liquid.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the treat maker or its accessories, as this could damage the surface.



NOTE: The treat maker should be cleaned after every use.

Instructions for use Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the treat maker following the instructions in the section entitled 'Care and maintenance'.



NOTE: When using the treat maker for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the treat maker.

Installing or changing the cooking plates

STEP 1: Open the treat maker by unclipping the locking latch.

STEP 2: Select the required cooking plates, checking that both plates match.

STEP 3: Position the lower cooking plate inside the treat maker and align with the heating element. Press gently until it clicks into position. Repeat for the upper cooking plate.



NOTE: The non-stick plates will only fit one way into the treat maker.

Using the treat maker

STEP 1: Before each use, carefully apply a thin coat of cooking oil to the cooking plates, rubbing it in with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating and stop food from sticking.

STEP 2: Prepare the ingredients to be cooked.

STEP 3: Install the required cooking plates, following the instructions in the section entitled 'Installing or changing the cooking plates'.

STEP 4: Plug in and switch on the treat maker at the mains power supply and preheat for approx. 5 minutes. The red power indicator light and green ready indicator light will illuminate to indicate that the treat maker is preheating. The green ready indicator light will switch off once the required temperature has been reached and the treat maker is ready to use.

STEP 5: Using heat-resistant gloves, carefully release the locking latch and open the lid.

Add the prepared ingredients to the lower cooking plate and then carefully close the lid.

STEP 6: Cook for the required time; check periodically by carefully opening the lid.

STEP 7: Once cooking is complete, use heat-resistant gloves to carefully open the lid and then remove the treats with a heat-resistant plastic or wooden spatula.

STEP 8: Switch off and unplug the treat maker from the mains power supply.

STEP 9: Leave the lid open and allow to cool.



NOTE: Always preheat the cooking plates before starting to cook. Allow plenty of time for the treat maker to cool before installing the other cooking plates. During use, the green ready indicator light will cycle on and off to indicate that the treat maker is maintaining the temperature. Do not overfill the cooking plates; the ingredients may expand whilst cooking. When baking multiple batches of treats, close the lid after removing each batch to maintain the heat.



CAUTION: Exercise caution during cooking; the treat maker will emit steam.

WARNING: The treat maker and cooking plates get very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.

Removing the cooking plates

STEP 1: Allow the treat maker to cool fully before attempting to remove the cooking plates.

STEP 2: Simultaneously press both plate release buttons on the front of the treat maker; the cooking plates will pop up slightly, making it easier for them to be lifted off.

STEP 3: Remove each plate by holding it firmly with two hands, then slide and lift out of the treat maker.



CAUTION: Always allow the cooking plates to cool fully before attempting to remove them from the treat maker; failure to do so will cause injury.

Storage

Before storing in a cool, dry place, check that the treat maker is cool, clean and dry.

Specifications

Product code: PT4943
Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Output: 650 W

Recipes

The help of a food processor is recommended but ingredients can also be mixed by hand. Cake pop sticks can be purchased in specialist cake shops and from internet websites.

Vanilla cake pops

Ingredients

100 g self-raising flour
100 g caster sugar
100 g margarine
2 medium eggs
½ tsp vanilla essence
½ tsp baking powder

Method

Cream together the margarine and sugar using a food processor until light and fluffy. Add the eggs one at a time, the vanilla essence and the baking powder, with a little flour each time, until well mixed. Mixing on a medium speed, add the remaining flour little by little until the ingredients are combined. Preheat the treat maker and then carefully fill each cake pop well with the batter. Ensure that each well is filled by ¾. Close the treat maker and bake for approx. 4–6 minutes or until golden brown.



NOTE: The baking time can be increased or decreased to suit personal taste.

Decorating suggestions

Melted chocolate
Chopped nuts
Sprinkles



Tip: For more experienced cake makers, icing sugar and marzipan can be used for cake pop creations.

Mini doughnuts

Ingredients

225 g plain flour
112 g sugar
1 egg
225 ml milk
4 tbsp cooking oil
1 tbsp baking powder
½ tsp vanilla essence

Method

Place the flour, sugar and baking powder together into a mixing bowl. Create a well in the centre of the ingredients and add the milk, egg, vanilla and oil. Using a mixer, mix the ingredients thoroughly to produce a smooth batter. Preheat the treat maker and then carefully fill each doughnut well with batter. Ensure that each well is filled by ¾. Close the treat maker and bake for approx. 6–8 minutes or until golden brown.

Test the mini doughnut with a toothpick; if the toothpick comes out clean, the mini doughnuts are ready.

Carefully remove the mini doughnuts using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack or serve warm.

Basic waffles

Ingredients

150 g plain flour
1 egg
300 ml milk
2 tbsp vegetable oil
1 tbsp sugar
2 tsp baking powder
Pinch of salt

Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar and salt. Make a well in the centre of the mixture. In a separate bowl, beat the egg, milk and oil together and then pour the mixture into the well that has just been made in the other bowl. Mix all of the ingredients together to form a smooth, thick batter. Preheat the treat maker and then carefully fill each waffle well with batter. Ensure that each well is filled by ¾. Close the treat maker and bake for approx. 4–6 minutes or until golden brown. Carefully remove the waffles using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack.

FR | 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 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 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 l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux inflammables, tels que des rideaux, des placards muraux ou des étagères.
- 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.



ATTENTION : surface chaude : ne touchez pas la partie chaude 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

Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gaufrier de l'alimentation secteur et vérifiez qu'il a complètement refroidi.

ÉTAPE 1 : essuyez la coque du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 2 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en versant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essuyez avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.

N'immergez pas le gaufrier dans l'eau ni dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le gaufrier ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.

Mode d'emploi Avant la première utilisation

Avant de brancher le gaufrier à l'alimentation secteur, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



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

Installation ou remplacement des plaques de cuisson

ÉTAPE 1 : ouvrez le gaufrier en détachant le loquet de verrouillage.

ÉTAPE 2 : choisissez les plaques de cuisson requises, en vérifiant que les deux plaques correspondent.

ÉTAPE 3 : placez la plaque de cuisson inférieure à l'intérieur du gaufrier et alignez-la avec l'élément chauffant. Appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Répétez l'opération pour la plaque de cuisson supérieure.



REMARQUE : les plaques antiadhésives ne s'insèrent que dans un sens précis dans le gaufrier.

Utilisation du gaufrier

ÉTAPE 1 : avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher les aliments de coller.

ÉTAPE 2 : préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

ÉTAPE 3 : installez les plaques de cuisson requises en suivant les instructions de la section intitulée « **Installation ou remplacement des plaques de cuisson** ».

ÉTAPE 4 : branchez le gaufrier sur l'alimentation secteur et préchauffez-le pendant environ 5 minutes. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant « **Prêt** » vert s'allument pour indiquer que le gaufrier chauffe. Le voyant « **Prêt** » vert s'éteint lorsque la température requise est atteinte et que le gaufrier est prêt à l'emploi.

ÉTAPE 5 : à l'aide de gants résistants à la chaleur, détachez avec précaution le loquet de verrouillage et ouvrez le couvercle.

Ajoutez les ingrédients préparés sur la plaque de cuisson inférieure, puis fermez délicatement le couvercle.

ÉTAPE 6 : faites cuire le temps requis et surveillez régulièrement la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.

ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez les pâtisseries à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 8 : éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 9 : laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



REMARQUE : veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson avant de lancer la cuisson. Laissez le gaufrier refroidir suffisamment longtemps avant d'installer d'autres plaques de cuisson. Lors de l'utilisation, le voyant « **Prêt** » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le gaufrier se maintient à la température sélectionnée. Ne versez pas une quantité trop importante sur les plaques de cuisson ; les ingrédients peuvent s'étaler pendant la cuisson. Si vous souhaitez cuire plusieurs pâtisseries les unes à la suite des autres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque pâtisserie pour maintenir la chaleur.



ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le gaufrier peut émettre de la vapeur.

AVERTISSEMENT : le gaufrier et les plaques de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson ; veillez à toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Retrait des plaques de cuisson

ÉTAPE 1 : laissez le gaufrier refroidir complètement avant d'essayer de retirer les plaques de cuisson.

ÉTAPE 2 : appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage des plaques situé à l'avant du gaufrier ; les plaques de cuisson se soulèvent alors légèrement, ce qui facilite leur retrait.

ÉTAPE 3 : retirez chaque plaque en la tenant fermement des deux mains, puis faites-la glisser et retirez-la du gaufrier.



ATTENTION : laissez toujours refroidir complètement les plaques de cuisson avant d'essayer de les retirer du gaufrier ; le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

Stockage

Vérifiez que le gaufrier est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon autour du gaufrier ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : PT4943

Entrée : 220-240 V ~ 50-60 Hz

Puissance : 650 W

Recettes

L'utilisation d'un robot pâtissier est recommandée, mais les ingrédients peuvent également être mélangés à la main.

Les bâtonnets à pop cakes s'achètent dans des magasins spécialisés et sur Internet.

Pop cakes à la vanille

Ingrédients

100 g de farine avec levure incorporée
100 g de sucre en poudre
100 g de margarine
2 œufs moyens
½ cuillère à café d'extrait de vanille
½ cuillère à café de levure chimique

Préparation

Mélangez la margarine et le sucre à l'aide d'un robot pâtissier jusqu'à obtenir une pâte légère et moelleuse.

Ajoutez les œufs un par un, l'extrait de vanille, la levure chimique, ainsi que la farine petit à petit, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mélangez à vitesse moyenne en ajoutant petit à petit la farine restante, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Préchauffez le gaufrier, puis remplissez soigneusement chaque alvéole à pop cake avec de la pâte. Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gaufrier et faites cuire pendant environ 4 à 6 minutes jusqu'à ce que la pâtisserie soit dorée.



REMARQUE: le temps de cuisson peut être ajusté selon vos préférences.

Suggestions d'ingrédients décoratifs

Chocolat fondu
Noix hachés
Vermicelles



Conseil : Les pâtisseries plus expérimentées peuvent utiliser du sucre glace et de la pâte d'amande dans leurs créations de pop cakes.

Mini-beignets

Ingrédients

225 g de farine ordinaire
112 g de sucre
1 œuf
225 ml de lait
4 cuillères à soupe d'huile de cuisson
1 cuillère à soupe de levure chimique
½ cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Versez la farine, le sucre et la levure chimique dans un saladier.

Faites un puits au centre et mettez-y le lait, l'œuf, la vanille et l'huile.

À l'aide d'un mixeur, mélangez soigneusement les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.

Préchauffez le gaufrier, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte.

Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le couvercle du gaufrier et faites cuire pendant environ 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la pâtisserie soit dorée.

Vérifiez la cuisson du mini-beignet avec un cure-dent ; si le cure-dent sort propre, les mini-beignets sont prêts.

Retirez soigneusement les mini-beignets à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur, laissez-les refroidir sur une grille métallique ou bien servez-les chauds.

Gaufres classiques

Ingrédients

150 g de farine ordinaire
1 œuf
300 ml de lait
2 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de sucre
2 cuillères à café de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation

Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre et le sel.

Faites un puits au centre du mélange.

Dans un autre bol, battez l'œuf, le lait et l'huile, puis versez le mélange dans le puits que vous venez de faire dans le saladier.

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse.

Préchauffez le gaufrier, puis remplissez soigneusement chaque alvéole de pâte.

Assurez-vous que chaque alvéole est remplie aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gaufrier et faites cuire pendant environ 4 à 6 minutes jusqu'à ce que la pâtisserie soit dorée.

Retirez soigneusement les gaufres à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.

- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen, in aanraking komen met hete oppervlakken en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Raak geen delen van het apparaat aan die tijdens gebruik heet kunnen worden, omdat dit verwondingen kan veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen, zoals gordijnen, wandkasten of planken.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan. Let erop dat u geen water op het verwarmingselement morst.

WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de lekkernijenmaker uit het stopcontact en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

STAP 1: Veeg de behuizing van de lekkernijenmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog de behuizing grondig af.

STAP 2: Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.

STAP 3: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier of een niet-schurend sponsje. Dompel de lekkernijenmaker niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de lekkernijenmaker of de accessoires schoon te maken, omdat u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



OPMERKING: De lekkernijenmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing Vóór het eerste gebruik

Maak de lekkernijenmaker schoon volgens de instructies in het gedeelte 'Verzorging en onderhoud' voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.



OPMERKING: Wanneer u de lekkernijenmaker voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de lekkernijenmaker.

De bakplaten plaatsen of vervangen

STAP 1: Open de lekkernijenmaker door het vergrendelingslipje los te maken.

STAP 2: Kies de benodigde bakplaten en controleer daarbij of beide platen bij elkaar horen.

STAP 3: Plaats de onderste bakplaat in de lekkernijenmaker en lijn deze uit met het verwarmingselement. Druk voorzichtig tot de bakplaat vastklikt. Herhaal dit voor de bovenste bakplaat.



OPMERKING: De bakplaten met antiaanbaklaag passen maar op één manier in de lekkernijenmaker.

De lekkernijenmaker gebruiken

STAP 1: Breng vóór elk gebruik voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag en voorkomt dat voedsel blijft plakken.

STAP 2: Bereid de ingrediënten die u wilt bakken.

STAP 3: Breng de benodigde bakplaten aan volgens de instructies in het gedeelte 'De bakplaten plaatsen of vervangen'.

STAP 4: Steek de stekker van de lekkernijenmaker in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Verwarm het apparaat ongeveer 5 minuten voor. Het rode voedingslampje en het groene lampje voor gebruiksklaarheid gaan branden om aan te geven dat de lekkernijenmaker aan het opwarmen is. Het groene lampje voor gebruiksklaarheid gaat uit zodra de gewenste temperatuur is bereikt en de lekkernijenmaker klaar is voor gebruik.

STAP 5: Gebruik hittebestendige handschoenen om het vergrendelingslipje voorzichtig los te maken en het deksel te openen.

STAP 6: Bak gedurende de vereiste tijd. Controleer de lekkernijen regelmatig door het deksel voorzichtig te openen.

STAP 7: Als het bakproces klaar is, opent u het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen en verwijdert u de lekkernijen met een hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 8: Schakel de lekkernijenmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact.

STAP 9: Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



OPMERKING: Verwarm de bakplaten vóór het bakken altijd voor. Laat de lekkernijenmaker geruime tijd afkoelen voordat u de andere bakplaten plaatst. Tijdens het gebruik gaat het groene lampje voor gebruiksklaarheid aan en uit om aan te geven dat de lekkernijenmaker de optimale temperatuur in stand houdt. Overvul de bakplaten niet, want de ingrediënten kunnen tijdens het bakken uitzetten. Wanneer u meerdere porties lekkernijen bakt, sluit u het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.



LET OP: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want de lekkernijenmaker zal stoom afgeven.

WAARSCHUWING: De lekkernijenmaker en de bakplaten worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

De bakplaten verwijderen

STAP 1: Laat de lekkernijenmaker volledig afkoelen voordat u de bakplaten verwijdert.

STAP 2: Druk tegelijkertijd op de ontgrendelknoppen voor bakplaten aan de voorzijde van de lekkernijenmaker. De bakplaten komen iets omhoog, waardoor ze gemakkelijker uit het apparaat kunnen worden getild.

STAP 3: Verwijder elke bakplaat door deze stevig met twee handen vast te houden en uit de lekkernijenmaker te schuiven en te tillen.



LET OP: Laat de bakplaten altijd volledig afkoelen voordat u ze uit de lekkernijenmaker haalt. Als u dit niet doet, kan dit letsel veroorzaken.

Opbergen

Controleer of de lekkernijenmaker afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om de lekkernijenmaker, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: PT4943

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoerspanning: 650 W

Recepten

Het gebruik van een keukenmachine wordt aanbevolen, maar de ingrediënten kunnen ook met de hand worden gemengd.

De stokjes voor cakepops zijn verkrijgbaar in gespecialiseerde bakwinkels en online.

Vanillecakepops

Ingrediënten

100 g zelfrijzend bakmeel
100 g basterdsuiker
100 g margarine
2 middelgrote eieren
½ theelepel vanille-extract
½ theelepel bakpoeder

Bereiding

Meng de margarine en de suiker met een keukenmachine tot een romig, licht en luchtig mengsel.

Voeg de eieren een voor een toe, plus het vanille-extract en het bakpoeder, met telkens een beetje bakmeel, tot het mengsel goed is gemengd.

Mix op gemiddelde snelheid en voeg het resterende bakmeel beetje bij beetje toe tot de ingrediënten gemengd zijn.

Verwarm de lekkernijmaker voor en vul elk cakepopkuiltje voorzichtig met het beslag. Vul elk vormpje voor ¾. Sluit de lekkernijmaker en wacht ongeveer 4–6 minuten of tot de lekkernijen goudbruin zijn gebakken.



OPMERKING: De baktijd kan worden verlengd of verkort, afhankelijk van

uw persoonlijke smaak.

Decoratiesuggesties

Gesmoltene chocolade
Gehakte noten
Sprinkles



Tip: Meer ervaren cakemakers kunnen poedersuiker en marsepein gebruiken voor cakepop-creaties.

Minidonuts

Ingrediënten

225 g bloem
112 g suiker
1 ei
225 ml melk
4 eetlepels bakolie
1 eetlepel bakpoeder
½ theelepel vanille-extract

Bereiding

Doe de bloem, de suiker en het bakpoeder samen in een kom.

Maak een kuil in het midden van de ingrediënten en doe hier de melk, het ei, de vanille en de olie in.

Meng de ingrediënten grondig met een mixer tot een glad beslag.

Verwarm de lekkernijmaker voor en vul elk donutkuiltje voorzichtig met beslag. Vul elk vormpje voor ¾. Sluit de lekkernijmaker en

wacht ongeveer 6–8 minuten of tot de lekkernijen goudbruin zijn gebakken.

Controleer de minidonuts met een tandenstoker. Als deze er schoon uitkomt, zijn de minidonuts klaar. Haal de minidonuts er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel. Laat ze afkoelen op een rooster of serveer ze warm.

Gewone wafels

Ingrediënten

150 g bloem
1 ei
300 ml melk
2 eetlepels plantaardige olie
1 eetlepel suiker
2 theelepels bakpoeder
Snuffe zout

Bereiding

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een grote kom en roer de suiker en het zout erdoor. Maak een kuil in het midden van het mengsel. Klop in een andere kom het ei, de melk en de olie samen en giet het mengsel in de kuil die u zojuist in de andere kom hebt gemaakt.

Meng alle ingrediënten tot een glad, dik beslag. Verwarm de lekkernijmaker voor en vul elke wafelvorm voorzichtig met beslag. Vul elk vormpje voor ¾. Sluit de lekkernijmaker en wacht ongeveer 4–6 minuten of tot de lekkernijen goudbruin zijn gebakken. Haal de wafels er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat ze afkoelen op een rooster.

ES | 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 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 mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- No toque ninguna de las secciones del aparato que puedan calentarse durante su uso, ya que esto podría causarle lesiones.
- No utilice el aparato cerca ni debajo de materiales inflamables, como cortinas, armarios o estantes.
- 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.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo. Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiar el aparato para tentempiés o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfelo de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.

PASO 1: Limpie la carcasa del aparato para tentempiés con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

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 o con un estropajo no abrasivo.

No sumerja el aparato para tentempiés en agua u otros líquidos.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato para tentempiés o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.



NOTA: El aparato para tentempiés debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarlo a la red eléctrica, limpie el aparato para tentempiés siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Cuidados y mantenimiento".



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

Instalación o cambio de las placas

PASO 1: Abra el aparato para tentempiés soltando el pestillo de bloqueo.

PASO 2: Seleccione las placas que desee y compruebe que ambas coinciden.

PASO 3: Coloque la placa inferior en el aparato para tentempiés y alinéela con la resistencia. Presiónela suavemente hasta que encaje. Repita el procedimiento con la placa superior.



NOTA: Solo hay una manera correcta de colocar las placas antiadherentes en el aparato para tentempiés.

Uso del aparato para tentempiés

PASO 1: Antes de cada uso, aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas y extiéndalo con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente y evitará que los alimentos se peguen.

PASO 2: Prepare los ingredientes que va a cocinar.

PASO 3: Coloque las placas que desee siguiendo las instrucciones de la sección "Instalación o cambio de las placas".

PASO 4: Conecte el aparato para tentempiés a la corriente eléctrica y enciéndalo. Precalíentelo durante unos 5 minutos. El indicador de encendido rojo y el indicador verde para empezar a usar el aparato se iluminarán para indicar que el aparato para tentempiés se está precalentando. El indicador verde para empezar a usar el aparato se apagará cuando este alcance la temperatura necesaria y esté listo para usarse.

PASO 5: Con unos guantes resistentes al calor, libere el pestillo de bloqueo y abra la tapa con cuidado.

Añada los ingredientes preparados en la placa inferior y, a continuación, cierre la tapa con cuidado.

PASO 6: Cocínelos durante el tiempo necesario; compruébelos de vez en cuando levantando la tapa con cuidado.

PASO 7: Una vez listos, utilice guantes resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retire los tentempiés con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 8: Apague y desconecte el aparato para tentempiés de la corriente eléctrica.

PASO 9: Deje la tapa abierta para que se enfríe.



NOTA: Precaliente siempre las placas antes de empezar a cocinar. Deje que el aparato para tentempiés se enfríe por completo antes de colocar otras placas. Durante el uso, el indicador verde para empezar a usar el aparato para tentempiés se encenderá y apagará para señalar que la temperatura se mantiene. No llene las placas en exceso, ya que el volumen de los ingredientes podría aumentar mientras se cocinan. Si va a hornear varias tandas de tentempiés, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado mientras cocina, ya que el aparato para tentempiés expulsará vapor.

ADVERTENCIA: El aparato para tentempiés y las placas alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Extracción de las placas

PASO 1: Deje que el aparato para tentempiés se enfríe por completo antes de retirar las placas.

PASO 2: Pulse simultáneamente ambos botones de liberación de las placas, situados en la parte frontal del aparato para tentempiés. De este modo, las placas saldrán ligeramente, lo que facilitará la extracción.

PASO 3: Retire cada placa sujetándola firmemente con las dos manos y, a continuación, deslícela y levántela para extraerla del aparato para tentempiés.



PRECAUCIÓN: Deje que las placas se enfríen por completo antes de retirarlas del aparato para tentempiés, si no lo hace, podría sufrir lesiones.

Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, compruebe que el aparato para tentempiés esté frío, limpio y seco.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor del aparato para tentempiés; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: PT4943

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 650 W

Recetas

Se recomienda utilizar un procesador de alimentos, aunque los ingredientes también se pueden mezclar a mano.

Puede comprar los palitos de los cake pops en tiendas especializadas en pastelería o en páginas web de Internet.

Cake pops de vainilla

Ingredientes

100 g de harina con levadura

100 g de azúcar glas

100 g de margarina

2 huevos medianos

½ cucharada de esencia de vainilla

½ cucharada de levadura en polvo

Elaboración

Bata la margarina y el azúcar en el procesador de alimentos hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa.

Añada los huevos uno a uno, la esencia de vainilla y la levadura en polvo, al mismo tiempo que va añadiendo un poco de harina, hasta que todo esté bien mezclado.

Mezclando a velocidad media, añada la harina que falta poco a poco hasta que los ingredientes estén bien combinados.

Precaliente el aparato para tentempiés y, a continuación, llene con cuidado cada hueco para cake pops con la masa. Llene el ¾ de cada hueco. Cierre el aparato para tentempiés y déjelo hornear unos 4–6 minutos o hasta que se doren.



NOTA: Puede aumentar o reducir el tiempo de horneado según sus gustos.

Sugerencias de decoración

Chocolate fundido

Nueces picadas

Granas



Consejo: Los más experimentados pueden probar a utilizar azúcar glasé o mazapán para sus creaciones de cake pops.

Minidonuts

Ingredientes

225 g de harina común

112 g de azúcar

1 huevo

225 ml de leche

4 cucharadas de aceite para cocinar

1 cucharada de levadura en polvo

½ cucharadita de esencia de vainilla

Elaboración

Coloque la harina, el azúcar y la levadura en polvo en un recipiente de mezcla.

Haga un hueco en el centro de los ingredientes y añada la leche, el huevo, la vainilla y el aceite. Con una batidora, mezcle bien los ingredientes para obtener una masa suave.

Precaliente el aparato para tempempiés y, a continuación, llene cada hueco para donuts con cuidado. Llene el 2/3 de cada hueco. Cierre el aparato para tempempiés y déjelo hornear unos 6-8 minutos o hasta que se doren.

Para comprobar si los minidonuts están listos, introduzca un palillo; si el palillo sale limpio, están preparados.

Retire con cuidado los minidonuts con una

espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla, o sívalos calientes.

Gofres normales

Ingredientes

150 g de harina común

1 huevo

300 ml de leche

2 cucharadas de aceite vegetal

1 cucharada de azúcar

2 cucharadita de levadura en polvo

Una pizca de sal

Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un recipiente grande y, a continuación, añada el

azúcar y la sal. Haga un hueco en el centro de la mezcla.

En un recipiente aparte, bata el huevo, la leche y el aceite y, a continuación, vierta la mezcla en el hueco que acaba de hacer en el otro recipiente. Mezcle todos los ingredientes para formar una masa suave y gruesa.

Precaliente el aparato para tempempiés y, a continuación, llene cada hueco para gofres con la masa cuidadosamente. Llene el 2/3 de cada hueco. Cierre el aparato para tempempiés y déjelo hornear unos 4-6 minutos o hasta que se doren.

Retire con cuidado los gofres con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- As crianças com idade igual ou superior a 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, podem utilizar este aparelho apenas sob supervisão ou após receberem instruções relativas à utilização segura do aparelho, se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas, as crianças não devem efetuar a limpeza nem a manutenção a realizar pelo utilizador.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um electricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Não toque em qualquer parte do aparelho que possa ficar quente durante a utilização, pois pode causar ferimentos.
- Não utilize o aparelho perto ou por baixo de materiais inflamáveis, tais como cortinas, armários de parede ou prateleiras.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado, para além do fornecido com este aparelho.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque na secção quente nem nos componentes de aquecimento do aparelho. Tenha cuidado para não verter água para a resistência.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de doces da tomada elétrica e verifique se arrefeceu o suficiente.

PASSO 1: limpe o compartimento inferior da máquina de doces com um pano macio e húmido, e seque-o cuidadosamente.

PASSO 2: lave os acessórios em água quente com sabão e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

PASSO 3: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel ou um esfregão não abrasivo.

Não mergulhe a máquina de doces em água ou qualquer outro líquido.

Nunca utilize esfregões nem detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar a máquina de doces ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.



NOTA: a máquina de doces deve ser limpa após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe a máquina de doces seguindo as instruções na secção "Cuidados e manutenção".



NOTA: ao utilizar a máquina de doces pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da máquina de doces.

Instalar ou substituir as placas

PASSO 1: abra a máquina de doces desencaixando o trinco de bloqueio.

PASSO 2: selecione as placas necessárias, confirmando que são iguais.

PASSO 3: coloque a placa inferior no interior da máquina de doces e alinhe-a com a resistência. Pressione levemente até encaixar na posição. Repita o procedimento para a placa superior.



NOTA: as placas antiaderentes só encaixam numa direção na máquina de doces.

Utilizar a máquina de doces

PASSO 1: antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas, untando-as com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e impedir que a comida cole.

PASSO 2: prepare os ingredientes a cozinhar.

PASSO 3: instale as placas necessárias, seguindo as instruções na secção "Instalar ou substituir as placas".

PASSO 4: ligue a máquina de doces à tomada elétrica e pré-aqueça durante cerca de 5 minutos. A luz vermelha indicadora de alimentação e a luz verde indicadora de que está pronto acendem-se para indicar que a máquina de doces está a pré-aquecer. A luz verde indicadora de que está pronto desliga-se assim que a temperatura necessária for atingida e a máquina de doces estiver pronta a usar.

PASSO 5: utilizando luvas resistentes ao calor, solte cuidadosamente o trinco de bloqueio e abra a máquina.

Adicione os ingredientes preparados à placa inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa.

PASSO 6: cozinhe durante o tempo necessário; verifique periodicamente abrindo cuidadosamente a tampa.

PASSO 7: quando a preparação estiver concluída, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os snacks com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.

PASSO 8: desligue a máquina de doces e retire a ficha da tomada elétrica.

PASSO 9: deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.



NOTA: pré-aqueça sempre as placas antes de iniciar a preparação. Deixe a máquina de doces arrefecer antes de instalar as outras placas. Durante a utilização, a luz verde indicadora de que está pronto acende-se e desliga-se para indicar que a máquina de doces mantém a temperatura. Não encha demasiado as placas; os ingredientes podem expandir-se enquanto cozinham. Quando confeccionar vários lotes de snacks, feche a tampa depois de remover cada lote para manter o calor.



CUIDADO: tenha cuidado durante a preparação; a máquina de doces emite vapor.

AVISO: a máquina de doces e as placas ficam muito quentes durante a utilização; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.

Retirar as placas

PASSO 1: deixe a máquina de doces arrefecer completamente antes de tentar retirar as placas.

PASSO 2: prima simultaneamente ambos os botões de libertação das placas na parte frontal da máquina de doces; as placas saltam ligeiramente, facilitando a respetiva remoção.

PASSO 3: retire cada placa segurando-a com firmeza com as duas mãos e, em seguida, deslize-a e levante-a da máquina de doces.



CUIDADO: deixe sempre que as placas arrefeçam completamente antes de tentar removê-las da máquina de doces; se não o fizer, causará ferimentos.

Armazenamento

Antes de guardar num local fresco e seco, verifique se a máquina de doces está fria, limpa e seca. Nunca enrol o cabo muito apertado à volta da máquina de doces. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: PT4943
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Potência: 650 W

Receitas

A ajuda de um robot de cozinha é recomendada, mas os ingredientes também podem ser misturados à mão.

Os palitos para cake pops podem ser comprados em lojas de pastelaria especializadas e em websites na Internet.

Cake pops de baunilha

Ingredientes

100 g de farinha com fermento
100 g de açúcar em pó
100 g de margarina
2 ovos médios
½ colher de chá de essência de baunilha
½ colher de chá de fermento em pó

Método

Bata a margarina e o açúcar com um robot de cozinha até ficarem leves e macios.

Adicione os ovos um de cada vez, a essência de baunilha e o fermento em pó, com um pouco de farinha de cada vez, até estar bem misturado. Misturando a uma velocidade média, adicione a farinha restante pouco a pouco até combinar os ingredientes.

Pré-aqueça a máquina de doces e, em seguida, encha cuidadosamente cada poço para cake pop com massa. Certifique-se de que preenche cada poço a ¾ do total. Feche a máquina de doces e deixe cozinhar durante cerca de 4 a 6 minutos ou até ficarem dourados.



NOTA: Pode aumentar ou reduzir o tempo de cozedura para adequar ao seu gosto pessoal. personal taste.

Sugestões de decoração

Chocolate derretido
Nozes picadas
Granulado



Sugestão: Os pasteleiros mais experientes podem utilizar açúcar em pó e maçapão nas criações de cake pops.

Mini donuts

Ingredientes

225 g de farinha sem fermento
112 g de açúcar
1 ovo
225 ml de leite
4 colheres de sopa de óleo de cozinha
1 colheres de sopa de fermento em pó
½ colher de chá de essência de baunilha

Método

Place the flour, sugar and baking powder. Coloque a farinha, o açúcar e o fermento em pó juntos numa taça de mistura.

Crie um poço no centro dos ingredientes e adicione o leite, o ovo, a baunilha e o óleo.

Utilizando uma batedeira, misture bem os ingredientes para obter uma massa macia.

Pré-aqueça a máquina de doces e, em seguida, encha cuidadosamente cada poço para donuts com massa. Certifique-se de que preenche cada poço a ¾ do total. Feche a máquina de doces e deixe cozinhar durante cerca de 6 a 8 minutos ou até ficarem dourados.

Teste um mini donut com um palito. Se o palito sair limpo, os mini donuts estão prontos. Remova cuidadosamente os mini donuts utilizando uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha ou sirva quente.

Waffles básicos

Ingredientes

150 g de farinha sem fermento
1 ovo
300 ml de leite
2 colheres de sopa de óleo vegetal
1 colher de sopa de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar e o sal.

Faça um poço no centro da mistura.

Numa taça separada, bata o ovo, o leite e o óleo e, em seguida, verta a mistura para o poço que acabou de fazer na outra taça.

Misture todos os ingredientes para formar uma massa macia e espessa.

Pré-aqueça a máquina de doces e, em seguida, encha cuidadosamente cada poço para waffles com massa. Certifique-se de que preenche cada poço a ¾ do total. Feche a máquina de doces e deixe cozinhar durante cerca de 4 a 6 minutos ou até ficarem dourados.

Remova cuidadosamente os waffles utilizando uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

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 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 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 l'apparecchio in prossimità o al di sotto di materiali infiammabili come tende, credenze a muro o ripiani.
- 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.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare la superficie calda o i componenti dell'apparecchio che generano calore. Non versare acqua sull'elemento riscaldante.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per dolcetti dalla rete elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

FASE 1: pulire la macchina per dolcetti con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

FASE 2: pulire gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli 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 o con una spugna non abrasiva.

Non immergere la macchina per dolcetti in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della macchina per dolcetti e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.



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

Istruzioni per l'uso Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per dolcetti all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Cura e manutenzione".



NOTA: la prima volta che si utilizza la macchina per dolcetti, si potrebbe verificare l'emissione di un po' di fumo o di un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per dolcetti.

Installazione o sostituzione delle piastre di cottura

STEP 1: aprire la macchina per dolcetti sganciando il dispositivo di bloccaggio.

FASE 2: scegliere le piastre di cottura da utilizzare e controllare che siano entrambe dello stesso tipo.

FASE 3: inserire la piastra di cottura inferiore all'interno della macchina e allinearla con l'elemento riscaldante. Esercitare una leggera pressione fino a farla scattare in posizione. Ripetere l'operazione per la piastra di cottura superiore.



NOTA: le piastre antiaderenti possono essere inserite solo in un'unica direzione.

Utilizzo della macchina per dolcetti

FASE 1: prima di ogni utilizzo, applicare un sottile strato di olio sulle piastre di cottura, spargendolo con un panno di carta. In questo modo si prolunga la durata del rivestimento antiaderente e si evita che i dolcetti si attacchino.

FASE 2: preparare gli ingredienti da cucinare.

FASE 3: installare le piastre da utilizzare per la cottura seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Installazione o sostituzione delle piastre di cottura".

FASE 4: collegare la macchina per dolcetti all'alimentazione elettrica, accenderla e farla preriscaldare per circa 5 minuti. La spia di alimentazione rossa e verde si accende per indicare che la macchina per dolcetti è in fase di preriscaldamento. La spia di dispositivo pronto all'uso di colore verde si spegne una volta raggiunta la temperatura richiesta e non appena la macchina per dolcetti è pronta.

FASE 5: utilizzando i guanti resistenti al calore, sganciare con attenzione il dispositivo di bloccaggio e aprire il coperchio.

Aggiungere gli ingredienti preparati sulla piastra di cottura inferiore e chiudere delicatamente il coperchio.

FASE 6: cuocere per il tempo necessario e controllare periodicamente aprendo il coperchio con delicatezza.

FASE 7: quando la cottura è stata completata, aprire con cura il coperchio con guanti da forno resistenti al calore e rimuovere i dolcetti con una spatola in plastica o in legno resistente al calore.

FASE 8: spegnere e scollegare la macchina per dolcetti dall'alimentazione elettrica.

FASE 9: lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



NOTA: prima di iniziare la cottura, preriscaldare sempre le piastre. Lasciare raffreddare la macchina per dolcetti prima di installare le altre piastre di cottura. Durante l'utilizzo, la spia verde di dispositivo pronto all'uso si accende e si spegne per segnalare che la macchina sta mantenendo la temperatura. Non collocare una quantità eccessiva di ingredienti sulle piastre poiché potrebbero espandersi durante la cottura. Se si intende preparare più spuntini, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuove una porzione per mantenere il calore.



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



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

Rimozione delle piastre di cottura

FASE 1: lasciare raffreddare completamente la macchina prima di rimuovere le piastre di cottura.

FASE 2: premere simultaneamente entrambi i pulsanti di sblocco delle piastre sulla parte anteriore della macchina per dolcetti, in modo da estrarli con più facilità.

FASE 3: rimuovere ciascuna piastra tenendola saldamente con due mani, quindi farla scorrere ed estrarla dalla macchina per dolcetti.



ATTENZIONE: lasciare raffreddare completamente le piastre prima di rimuoverle dalla macchina per dolcetti, onde evitare possibili lesioni.

Come riporre il prodotto

Prima di riporre la macchina per dolcetti in un luogo fresco e privo di umidità, verificare che sia fredda, pulita e asciutta. Non avvolgere mai il cavo attorno alla macchina per dolcetti; non avvolgerlo troppo stretto per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: PT4943
Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uscita: 650 W

Ricette

Si consiglia l'uso di un robot da cucina, ma è possibile mescolare gli ingredienti anche a mano. I bastoncini per i cake pop sono disponibili per l'acquisto nei negozi di pasticceria specializzati e tramite i siti Web su Internet.

Cake pop alla vaniglia

Ingredienti

100 g di farina autolievitante
100 g di zucchero semolato
100 g di margarina
2 uova medie
½ cucchiaino di essenza di vaniglia
½ cucchiaino di lievito in polvere

Procedimento

Sbattere insieme la margarina e lo zucchero utilizzando un robot da cucina finché non diventano soffici e leggeri.
Unire un uovo alla volta, l'essenza di vaniglia e il lievito in polvere, aggiungendo mano a mano un po' di farina finché l'impasto sarà fluido. Mescolare a velocità media e aggiungere poco alla volta la farina rimanente finché gli ingredienti non saranno ben miscelati.
Preriscaldare la macchina per dolcetti e riempire con attenzione ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito di $\frac{2}{3}$. Chiudere la macchina per dolcetti e cuocere per circa 4–6 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato.



NOTA: il tempo di cottura può essere aumentato o ridotto in base ai gusti personali.

Suggerimenti per la decorazione

Cioccolato fuso
Noci tritate
Praline



Suggerimento: I pasticceri più esperti possono utilizzare zucchero a velo e marzapane per creare le decorazioni dei cake pop.

Mini ciambelle

Ingredienti

225 g di farina 00
112 g di zucchero
1 uovo
225 ml di latte
4 cucchiaini di olio da cucina
1 cucchiaino di lievito in polvere
½ cucchiaino di essenza di vaniglia

Procedimento

Unire farina, zucchero e lievito in polvere in una ciotola.
Creare un pozzetto al centro e aggiungere latte, uova, vaniglia e olio.
Utilizzando un frullino elettrico, mescolare accuratamente gli ingredienti per ottenere una pastella uniforme.
Preriscaldare la macchina per dolcetti, quindi riempire con cura ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito di $\frac{2}{3}$.
Chiudere la macchina per dolcetti e cuocere per circa 6–8 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato.
Inserire uno stecchino in una mini ciambelle, se

quando si toglie lo stecchino è pulito, le mini ciambelle sono pronte.

Rimuovere con cautela le mini ciambelle utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore, quindi lasciarle raffreddare su una griglia o servirli caldi.

Waffle semplici

Ingredienti

150 g di farina 00
1 uovo
300 ml di latte
2 cucchiaini di olio vegetale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di lievito in polvere
un pizzico di sale

Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in polvere in una grande ciotola, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero e il sale.
Creare un pozzetto al centro della miscela.
In una ciotola separata, sbattere l'uovo, il latte e l'olio quindi versare la miscela nel pozzetto appena creato nell'altra ciotola.
Mescolare tutti gli ingredienti per ottenere una pastella liscia e densa.
Preriscaldare la macchina per dolcetti e riempire con cura ogni stampo con la pastella. Assicurarsi che ogni stampo sia riempito di $\frac{2}{3}$.
Chiudere la macchina per dolcetti e cuocere per circa 4–6 minuti o finché non si ottiene un colore marrone dorato.
Rimuovere con attenzione i waffle utilizzando una spatola in legno o in plastica resistente al calore e lasciarli raffreddare su una griglia.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały one upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów, takich jak zasłony, szafki ścienne lub półki, ani pod nimi.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: Gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia. Należy uważać, aby nie połączyć elementu grzejnego wodą.



OSTRZEŻENIE: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć urządzenie do wypieków od źródła zasilania i upewnić się, że ostygło.

KROK 1: obudowę urządzenia do wypieków należy wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

KROK 2: Akcesoria należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie opłukać i osuszyć.

KROK 3: Usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem lub miękką gąbką.

Nie wolno zanurzać urządzenia do wypieków w wodzie ani innym płynie.

Do czyszczenia urządzenia do wypieków i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: urządzenie do wypieków należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść urządzenie do wypieków zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Konserwacja**”.



UWAGA: przy pierwszym użyciu urządzenia do wypieków może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół urządzenia do wypieków.

Montaż lub wymiana płyt

KROK 1: otwórz urządzenie do wypieków, odpinając zatrzask blokujący.

KROK 2: wybierz potrzebne płyty, sprawdzając, czy pasują one do siebie.

KROK 3: umieść dolną płytę wewnątrz urządzenia do wypieków i wyrównaj ją z elementem grzejnym. Delikatnie dociśnij ją, aż zatrzasknie się na swoim miejscu. Powtórz te czynności w przypadku płyty górnej.



UWAGA: płyty z powłoką zapobiegającą przywieraniu mogą być przymocowane do urządzenia tylko w jeden sposób.

Użytkowanie urządzenia do wypieków

KROK 1: Przed każdym użyciem na płyty należy nanieść cienką warstwę oleju spożywczego, delikatnie wcierając go ręcznikiem papierowym. Taki zabieg pomoże przedłużyć żywotność powłoki i zapobiegnie przywieraniu żywności.

KROK 2: Przygotuj składniki przyrządzanej potrawy.

KROK 3: Zamontuj wymagane płyty, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „**Montaż i wymiana płyt**”.

KROK 4: podłącz urządzenie do wypieków do źródła zasilania, włącz je i zaczekaj około 5 minut, aż się nagrzej. Wskaźnik zasilania zaświeci się na czerwono, a wskaźnik gotowości na zielono, aby zasignalizować, że urządzenie się nagrzewa. Zielony wskaźnik gotowości wyłączy się po osiągnięciu wymaganej temperatury, by zasignalizować gotowość urządzenia do pracy.

KROK 5: używając rękawic termoodpornych, ostrożnie zwolnij zatrzask blokujący i otwórz pokrywę.

Położ przygotowane składniki na dolną płytę, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę.

KROK 6: Piecz przekąski przez wymagany czas lub do uzyskania złocistobrazowego koloru; co jakiś czas sprawdzaj poziom przypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę.

KROK 7: Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij wypieki, korzystając z drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatką.

KROK 8: wyłącz urządzenie do wypieków i odłącz je od źródła zasilania.

KROK 9: Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż ostygnie.



UWAGA: Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty. Przed zamontowaniem innych płyt należy przeznaczyć odpowiednio dużo czasu na to, aby urządzenie ostygło. Podczas pieczenia zielony wskaźnik gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury. Nie należy przepelniać płyt, ponieważ składniki mogą zwiększyć swoją objętość podczas pieczenia. Plekąc wiele porcji, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę – to pozwoli utrzymać temperaturę.



UWAGA: podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza urządzenia będzie wydobywać się para.

OSTRZEŻENIE: podczas pracy urządzenie i płyty nagrzewają się do wysokich temperatur. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze korzystać z rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

Wymywanie płyt

KROK 1: przed wyjęciem płyt poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

KROK 2: naciśnij jednocześnie oba przyciski zwalniające płyty z przodu urządzenia do wypieków; płyty lekko się wysuną, co ułatwi ich wyjęcie.

KROK 3: wyjmij każdą płytę, chwytając ją mocno dwiema rękami, a następnie wysuwając z urządzenia do wypieków.



UWAGA: Przed wyjęciem płyt z urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygną. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń ciała.

Przechowywanie

Przed schowaniem urządzenia do wypieków w chłodnym, suchym miejscu należy sprawdzić, czy urządzenie jest chłodne, czyste i suche. Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół urządzenia do wypieków. Należy owinać go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: PT4943

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 650 W

Przepisy

Zaleca się korzystanie z robota kuchennego, ale składniki można też wymieszać ręcznie. Patyczki do ciastek można kupić w specjalistycznych sklepach cukierniczych oraz w internecie.

Waniliowe ciastka na patyczkach

Składniki

100 g mąki samorasnącej
100 g cukru pudru
100 g margaryny
2 średnie jajka
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
½ łyżeczki proszku do pieczenia

Przygotowanie

Utrzyj margarynę i cukier za pomocą robota kuchennego do uzyskania lekkiej, puszystej masy. Dodawaj pojedynczo jajka, a następnie olejek waniliowy i proszek do pieczenia, za każdym razem dosypując niewielką ilość mąki, aż do uzyskania całkowitego wymieszania składników. Miksuj na średniej prędkości. Dodawaj pozostałą ilość mąki po trochu, aż składniki dokładnie się wymieszają.

Rozgrzej urządzenie do wypieków, a następnie ostrożnie wypełnij każdy otwór w płycie na ciastka dużą ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 4–6 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.



UWAGA: możesz zwiększyć lub zmniejszyć czas pieczenia, aby dopasować wypieki do własnego gustu.

Propozycje dekoracji

Roztopiona czekolada
Posiekane orzechy
Posypki



Porada: Bardziej doświadczeni cukiernicy mogą użyć lukru lub marcepanu do dekoracji ciastek.

Minipączki

Składniki

225 g mąki
112 g cukru
1 jajko
225 ml mleka
4 łyżki oleju kuchennego
1 łyżka proszku do pieczenia
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

Do miski wsyp mąkę, cukier i proszek do pieczenia.
Utwórz zagłębienie pośrodku mieszaniny i dodaj mleko, jajko, olejek waniliowy i olej.
Za pomocą miksera dokładnie wymieszaj składniki, aby uzyskać gładkie ciasto.
Rozgrzej urządzenie do wypieków, a następnie ostrożnie napełnij każdy otwór na płycie do pączków dużą ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 6–8 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.

Sprawdź, czy minipączki są gotowe za pomocą wykałaczki; jeśli po wyjściu wykałaczka jest czysta, oznacza to, że pączki są gotowe. Ostrożnie usuń minipączki za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatkki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie lub podawaj na ciepło.

Gofry bez dodatków

Składniki

150 g mąki
1 jajko
300 ml mleka
2 łyżki oleju roślinnego
1 łyżka cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli

Przygotowanie

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie dodaj cukier i sól.
Zrób zagłębienie w środku mieszaniny.
W oddzielnej misce ubij razem jajko, mleko i olej, a następnie wlej mieszaninę do zagłębienia utworzonego w pierwszej misce.
Wymieszaj wszystkie składniki, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto.
Rozgrzej urządzenie do wypieków, a następnie ostrożnie napełnij otwory na płycie do gofrów dużą ilością ciasta. Upewnij się, że każdy otwór jest wypełniony do poziomu dwóch trzecich pojemności. Zamknij pokrywkę i wpiecz przez około 4–6 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.
Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatkki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Petra Garantie

UK CUSTOMERS ONLY

EN Subject to the care and use being followed, the Petra guarantee promises to refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights.

If this product is malfunctioning within the first 2 years of warranty, please contact Teknihall for troubleshooting. If the issue cannot be resolved by Teknihall, please return this product to the retailer from where it was purchased with your receipt (subject to their terms and conditions). If this product is malfunctioning within the 3rd year of warranty, please contact Teknihall with your receipt. Providing a manufacturing fault is confirmed, Teknihall will honour the 3 year guarantee.

Go to petra-electric.com/instruction-manuals.html and search **PT4943** to access the instruction manual for your product.

EU CUSTOMERS ONLY

00800 555 00 9999

DE petra-de@teknihall.com

FR petra-fr@teknihall.com

NL petra-nl@teknihall.com

ES petra-es@teknihall.com

PT petra-pt@teknihall.com

IT petra-it@teknihall.com

PL petra-pl@teknihall.com

DE Bei Einhaltung der Pflege- und Gebrauchshinweise wird im Rahmen der dreijährigen Garantie von **Petra** jedes Produkt ersetzt oder erstattet, das aufgrund fehlerhafter Verarbeitung oder Materialien nicht funktionstüchtig ist. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch ein Missgeschick oder falsche Handhabung verursacht wurden, und gilt als Ergänzung Ihrer gesetzlichen Rechte.

Wenn dieses Produkt innerhalb der ersten 2 Jahre des Garantiezeitraums defekt wird, wenden Sie sich zur Fehlerbehebung an Teknihall. Wenn Teknihall das Problem nicht beheben kann, schicken Sie dieses Produkt bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich der Geschäftsbedingungen). Wenn dieses Produkt innerhalb des dritten Jahres des Garantiezeitraums defekt wird, wenden Sie sich bitte mit Ihrer Rechnung an Teknihall. Wenn es sich um einen Produktionsfehler handelt, wird Teknihall die 3-jährige Garantie einhalten.

Besuchen Sie petra-electric.com/instruction-manuals.html und suchen Sie nach **PT4943**, um die Bedienungsanleitung für Ihr Produkt aufzurufen.

FR Sous réserve d'un entretien et d'une utilisation conformes, la garantie **Petra** assure le remplacement ou le remboursement de tout produit défectueux en raison d'un défaut de fabrication ou matériel. Cette garantie ne couvre pas les dommages consécutifs à un accident ou une mauvaise utilisation et s'ajoute à la garantie légale.

Si ce produit dysfonctionne au cours des deux premières années de garantie, veuillez contacter Teknihall pour le dépannage. Si le problème ne peut pas être résolu par Teknihall, veuillez retourner le produit au revendeur auprès duquel vous l'avez acheté en présentant votre reçu (sous réserve des conditions générales du revendeur). Si ce produit dysfonctionne au cours de la 3e année de garantie, veuillez contacter Teknihall en présentant votre reçu. Si un défaut de fabrication est confirmé, Teknihall honorerà la garantie de 3 ans.

Rendez-vous sur petra-electric.com/instruction-manuals.html et recherchez la référence **PT4943** pour accéder au manuel d'utilisation de votre produit.

NL Producten die niet goed functioneren als gevolg van een productiefout of gebrekkige materialen, vallen onder de garantie van **Petra**. Afhankelijk van onderhoud en gebruik hebt u recht op vervanging, een vergelijkbaar product of restitutie. Deze garantie dekt geen schade die is veroorzaakt door ongelukken of verkeerd gebruik en is een aanvulling op uw wettelijke rechten.

Als dit product niet goed functioneert binnen de eerste 2 garantiejaren, neem dan contact op met Teknihall voor probleemoplossing. Als het probleem niet kan worden opgelost, breng dit product dan terug naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw aankoopbewijs (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel). Als dit product binnen het 3e garantiejaar niet goed functioneert, neem dan contact op met Teknihall en laat uw aankoopbewijs zien. Op voorwaarde dat een productiefout wordt vastgesteld, zal Teknihall de garantie van 3 jaar honoreren.

Ga naar petra-electric.com/instruction-manuals.html in zoek op **PT4943** om de gebruiksaanwijzing voor uw product te openen.

ES Sujeta a determinados cuidados y recomendaciones de uso, la garantía de **Petra** se compromete reemplazar, sustituir o reembolsar cualquier producto que falle debido a un acabado o materiales defectuosos. Esta garantía no cubre ningún daño causado por accidente o uso incorrecto, y es independiente a sus derechos legales.

Si el producto no funciona correctamente durante los primeros 2 años de garantía, póngase en contacto con Teknihall para solucionar el problema. Si Teknihall no puede resolver el problema, devuelva el producto 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). Si este producto no funciona correctamente durante el 3er año de garantía, póngase en contacto con Teknihall y tenga a mano su recibo. Teknihall cumplirá con la garantía de 3 años, siempre y cuando se demuestre que existe un fallo de fabricación.

Si desea acceder al manual de instrucciones para su producto, vaya a petra-electric.com/instruction-manuals.html y busque **PT4943**.

PT | Sujeita aos cuidados e à utilização, a garantia da **Petra** assegura a reposição, a substituição ou o reembolso de qualquer produto que apresente falhas devido a defeitos de fabrico ou materiais. Esta garantia não cobre quaisquer danos causados por acidentes ou utilização indevida e é um complemento aos seus direitos legais.

Se este produto apresentar alguma avaria nos primeiros 2 anos de garantia, contacte a Teknihall para que esta possa proceder ao diagnóstico. Se a resolução do problema não estiver ao alcance da Teknihall, devolva este produto ao revendedor onde foi adquirido com o recibo (sujeito aos respetivos termos e condições). Se este produto apresentar alguma avaria no 3.º ano de garantia, contacte a Teknihall com o recibo à mão. Caso seja confirmada uma falha de fabrico, a Teknihall irá honrar a garantia de 3 anos. Consulte o manual de instruções para obter mais detalhes e informações de contacto.

Aceda a petra-electric.com/instruction-manuals.html e procure **PT4943** para consultar o manual de instruções do seu produto.

IT A condizione che il prodotto sia utilizzato e preservato secondo le istruzioni, la garanzia di **Petra** assicura la sostituzione e il reso dei prodotti per difetti di materiale o fabbricazione. La garanzia non copre i danni causati da incidenti o usi impropri ed è in aggiunta ai diritti legali dell'acquirente.

Se il prodotto non funziona correttamente entro i primi 2 anni di garanzia, contattate Teknihall per risolvere i problemi. Se il problema non può essere risolto da Teknihall, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore). Se il prodotto non funziona correttamente entro il 3° anno di garanzia, contattate Teknihall, muniti di ricevuta. A condizione che venga confermato un difetto di produzione, Teknihall rispetterà la garanzia di 3 anni.

Accedere a petra-electric.com/instruction-manuals.html e cercare **PT4943** per accedere al manuale di istruzioni del prodotto.

PL Pod warunkiem przestrzegania instrukcji dotyczących konserwacji i użytkowania gwarancja firmy **Petra** zakłada wymianę, zastąpienie produktu lub zwrot kosztów produktu, którego usterka wynika z wad produkcyjnych lub materiałowych. Ta gwarancja nie pokrywa żadnych szkód spowodowanych wypadkiem lub niewłaściwym wykorzystaniem i stanowi uzupełnienie Państwa praw ustawowych.

Jeśli produkt nie działa prawidłowo w ciągu pierwszych 2 lat gwarancji, skontaktuj się z firmą Teknihall w celu rozwiązania problemu. Jeśli Teknihall nie może rozwiązać problemu, wróć produkt sprzedawcy, u którego został zakupiony, łącznie z paragonem (zgodnie z warunkami sprzedawcy). Jeśli produkt nie działa prawidłowo w ciągu trzeciego roku obowiązywania gwarancji, skontaktuj się z firmą Teknihall wraz z paragonem. Gdy potwierdzi się błąd produkcyjny, firma Teknihall uhonoruje 3-letnią gwarancję.

Przejdź na petra-electric.com/instruction-manuals.html i wyszukaj **PT4943**, aby uzyskać dostęp do instrukcji obsługi produktu.



DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten

Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebendense angelegte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This symbol on the product, its batteries or its packaging means that this product and any batteries it contains must not be disposed of with household waste. Instead, it is the user's responsibility to hand this over to an applicable collection point for the recycling of batteries and electrical and electronic equipment. This separate collection and recycling will help to conserve natural resources and prevent potential negative consequences for human health and the environment due to the possible presence of hazardous substances in batteries and electrical and electronic equipment, which could be caused by inappropriate disposal. Some retailers provide take-back services which allow the user to return exhausted equipment for appropriate disposal. **It is the user's responsibility to delete any data on electrical and electronic equipment prior to disposal.** For more information about where to drop batteries, electrical and electronic waste off, please contact the local city/municipality office, household waste disposal service, or the retailer.

FR | 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 déchèterie locale ou le revendeur du produit.

NL | Weggevoien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstoffen dienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

ES | 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.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias

Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha adequado para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores oferecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

IT | 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.

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. **Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją.** Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.



Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Hergestellt von:

Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. ROI.

HERGESTELLT IN CHINA.

©Petra Warenzeichen. Alle Rechte vorbehalten.









CD220222/MD070224/V1



Manchester
OL9 0DD
United Kingdom
www.upplc.com

**ULTIMATE PRODUCTS
HOME OF BRANDS**

Artworker: Niko Summers
Date: 07/03/2024
Project Name: EEK241456 ULT PT4943
Type of Artwork: QSG
Size: A5 28 PP
Software Used: Indesign CC
Typefaces: Proxima Nova

-  Cyan
-  Magenta
-  Yellow
-  Black
-  PMS
-  PMS
-  PMS
-  PMS

Artwork Version 1

Artwork Scale 1:1

©2024 Ultimate Products UK Ltd. All designs, images and artwork are the copyright of Ultimate Products UK Ltd. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of Ultimate Products UK Ltd. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.

**DO NOT PRINT THIS PAGE
ARTWORK REFERENCE ONLY**