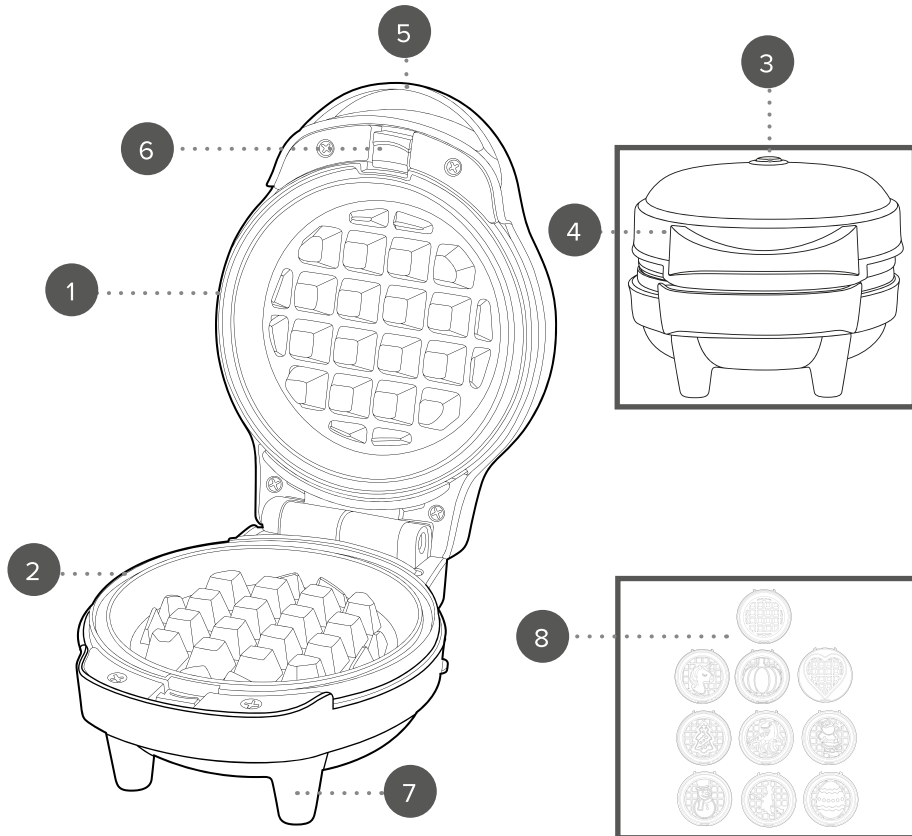


Quick start guide

Waffle maker



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

EN | Description of parts

1. Upper housing
2. Lower housing
3. Indicator light
4. Waffle maker main unit
5. Cool-touch handle
6. Cooking plate release buttons
7. Non-slip feet
8. Cooking plates (qty. 10)

FR | Description des pièces

1. Coque supérieure
2. Coque inférieure
3. Témoins lumineux
4. Unité principale du gaufrier
5. Poignée isolante
6. Boutons de déverrouillage des plaques de cuisson
7. Pieds antidérapants
8. Plaques de cuisson (qté. 10))

DE | Beschreibung der Teile

1. Oberes Gehäuse
2. Unteres Gehäuse
3. Kontrollleuchte
4. Waffeleisen
5. Cool-Touch-Griff
6. Entriegelungstaste der Kochplatte
7. Rutschfeste Füße
8. Kochplatten (10 Stück)

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Bovenste behuizing
2. Onderste behuizing
3. Indicatielampje
4. Hoofdeunit van het wafelijzer
5. Cool touch-handgreep
6. Ontgrendelknoppen bakplaat
7. Antislipvoetjes
8. Bakplaten (aantal: 10))

PL | Opis części

1. Obudowa górna
2. Obudowa dolna
3. Kontrolka
4. Korpus gofrownicy
5. Nienagrzewający się uchwyt
6. Przyciski zwalniające płyty grzejne
7. Nóżki antypoślizgowe
8. Płyty grzejne (szt. 10)

IT | Descrizione dei componenti

1. Alloggiamento superiore
2. Alloggiamento inferiore
3. Spia
4. Unità principale della macchina per waffle
5. Maniglia termoisolante
6. Pulsanti di sgancio della piastra di cottura
7. Piedini antiscivolo
8. Piastre di cottura (q.tà 10)

ES | Descripción de las piezas

1. Carcasa superior
2. Carcasa inferior
3. Indicador luminoso
4. Unidad principal de la gofrera
5. Asa de tacto frío
6. Botones de liberación de la placa de cocción
7. Patas antideslizantes
8. Placas de cocción (cantidad: 10)

PT | Descrição das peças

1. Compartmento superior
2. Compartmento inferior
3. Luz indicadora
4. Unidade principal da máquina de waffles
5. Pega fria ao toque
6. Botões de libertação das placas
7. Pés antiderrapantes
8. Placas (qtd. 10)

SK | Opis častí

1. Horný kryt
2. Dolný kryt
3. Svetelný indikátor
4. Hlavná jednotka vaffovača
5. Tepelne izolovaná rukoväť
6. Tlačidlá na uvoľnenie varnej platne
7. Protišmykové nožičky
8. Varné platne (10 kusov)

CZ | Popis částí

1. Vrchní kryt
2. Spodní kryt
3. Kontrolka
4. Hlavní jednotka vaflovače
5. Rukojeť s ochranou proti popálení
6. Tlačítka pro uvolnění varných destiček
7. Protiskluzové nožičky
8. Varné destičky (sada po 10)

RO | Descrierea pieselor

1. Carcasă superioară
2. Carcasă inferioară
3. LED indicator
4. Unitate principală aparat de făcut gofre
5. Mâner rece la atingere
6. Butoane de deblocare a plitelor de gătit
7. Picioare antiderapante
8. Plite de gătit (cant. 10)

TR | Parçaların açıklaması

1. Üst muhafaza
2. Alt muhafaza
3. Gösterge ışığı
4. Waffle makinesi ana ünitesi
5. El yakmayan tutma yeri
6. Pişirme plakasını serbest bırakma düğmeleri
7. Kaymayan ayaklar
8. Pişirme plakaları (adet: 10)

SL | Opis delov

1. Zgornje ohišje
2. Spodnje ohišje
3. Indikator
4. Glavna enota pekača za vafle
5. Toplotno izoliran ročaj
6. Gumbi za sprostitve plošč za peko
7. Nedrseče nožice
8. Plošče za peko (kol. 10)

HR | Opis dijelova

1. Gornje kućište
2. Donje kućište
3. Indikator
4. Glavna jedinica tostera za vafle
5. Drška hladna na dodir
6. Tipke za otpuštanje grijalnih ploča
7. Protuklizne nožice
8. Grijalne ploče (kol. 10)

BG | Описание на частите

1. Горен корпус
2. Долен корпус
3. Светлинен индикатор
4. Основен модул на гофретника
5. Хладна на докосване дръжка
6. Бутони за освобождаване на плочата за готвене
7. Крачета против плъзгане
8. Плочи за готвене (кол. 10 бр.)

LT | Dalių aprašymas

1. Viršutinis korpusas
2. Apatinis korpusas
3. Indikatoriaus lemputė
4. Vaflių keptuvės pagrindinis korpusas
5. Nejkaistanti rankena
6. Kepimo plokščių atfiksavimo mygtukai
7. Neslystantios kojelės
8. Maisto gaminimo plokštės (kiekis: 10 vnt.)

HU | Alkatrészek leírása

1. Felső burkolat
2. Alsó burkolat
3. Jelzőfény
4. A gofrisütő főegysége
5. Nem átmelegedő fogantyú
6. Sütőlap kioldógombja
7. Csúszásgátló talpak
8. Sütőlapok (10 db)

LV | Daļu apraksts

1. Augšējais korpus
2. Apakšējais korpus
3. Gaismas indikators
4. Vafelu pannas galvenais bloks
5. Neuzkarstošais rokturis
6. Cepšanas virsmas atbrīvošanas pogas
7. Neslīdošas kājiņas
8. Cepšanas virsmas (daudzums: 10)

EE | Osade kirjeldused

1. Ülemine korpus
2. Alumine korpus
3. Märgutuli
4. Vahvikiipsetaja põhiseade
5. Puudutamisel jahe käepide
6. Küpsetusplaadi vabastusnupud
7. Libisemiskindlad jalad
8. Küpsetusplaadid (kogus 10 tk)

GR | Περιγραφή εξαρτημάτων

1. Πάνω περίβλημα
2. Κάτω περίβλημα
3. Ενδεικτική λυχνία
4. Κύρια μονάδα βαφλιέρας
5. Αντιθερμική λαβή
6. Κομμάτια απασφάλιση πλάκας μαγειρέματος
7. Αντιολισθητικά πέδιλα
8. Πλάκες μαγειρέματος (ποσότητα 10)

DK | Beskrivelse af dele

1. Øverste del
2. Nederste del
3. Kontrollampe
4. Vaffeljern, hoveddel
5. Cool-touch-håndtag
6. Udløserknap til varmeplade
7. Skridsikre fødder
8. Varmeplader (antal 10)

SE | Beskrivning av delar

1. Övre hus
2. Nedre hus
3. Indikatorlampa
4. Huvudenhet för vaffeljärnet
5. Värmeisolerat handtag
6. Frigöringsknappar för tillagningsplattor
7. Halkfria fötter
8. Tillagningsplattor (ant.) 10)

NO | Beskrivelse av delene

1. Lokk
2. Bunn
3. Indikatorlys
4. Vaffeljernet hoveddel
5. Cool-touch-håndtak
6. Knapper for stekeplateutløsning
7. Sklisikre føtter
8. Stekeplater (antall 10)

FI | Osien kuvaus

1. Kotelon yläosa
2. Kotelon alaosa
3. Merkkivalo
4. Vohveliraudan päälaitte
5. Kuumentumaton kahva
6. Paistolevyn vapautuspainikkeet
7. Liukumattomat jalat
8. Paistolevyt (10 kpl)

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts

DO:

Switch off the appliance and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.

DON'T:

Use attachments if they are loose, damaged or broken.

Care and maintenance

STEP 1: Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the waffle maker from the mains power supply and check that it has fully cooled.

STEP 2: Wipe the waffle maker main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 3: Clean the accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

STEP 4: Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the cooking plates, then wipe them clean with a paper towel or nonabrasive scourer.

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



NOTE: The waffle maker should be cleaned after each use.

Instructions for use

Before first use

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



NOTE: When using the waffle 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 waffle maker.

Installing or changing the cooking plates

STEP 1: Open the waffle maker by lifting the lid.

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

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



NOTE: The cooking plates will only fit one way into the waffle maker.

Using the waffle 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 waffle maker at the mains power supply and preheat for approx. 5 minutes. The indicator light will illuminate to indicate that the waffle maker is preheating. The indicator light will switch off once the required temperature has been reached and the waffle maker is ready to use.

STEP 5: Using heat-resistant gloves, carefully open the lid. Add the prepared waffle batter to the lower waffle plate and then carefully close the lid.

STEP 6: Cook for the desired 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 waffles with a heat-resistant plastic or wooden spatula.

STEP 8: Switch off and unplug the waffle 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 waffle maker to cool before installing the other waffle plates. During use, the indicator light will cycle on and off to indicate that the waffle maker is maintaining the temperature. Do not overfill the cooking plates; the ingredients may expand whilst cooking. When baking multiple batches of waffles, close the lid after removing each batch to maintain the heat.



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



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

Removing the waffle plates

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

STEP 2: Press the cooking plate release buttons; the waffle plates will pop up slightly, making it easier for them to be lifted off.

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



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

Hints and tips

1. Avoid spillage by adding ingredients into the centre of each well.
2. If using a batter, slowly pour a small amount into the non-stick coated cooking plate and wait for it to distribute evenly before adding more, to avoid the risk of overfilling.
3. Sieving dry ingredients, such as flour, will help to make a smooth consistency and avoid any lumps.
4. Avoid opening the waffle maker during cooking, as it will allow heat to escape and prevent bubbles from forming.
5. The best indicator as to when waffles are ready is when steam stops escaping from the bubble waffle maker.
6. Always use butter or cooking oil to precondition the non-stick coated cooking plates. Not only will this help to protect the non-stick coating, but it will also make it easier to remove the cooked waffles.
7. Using heat-resistant plastic or wooden utensils will help to protect the non-stick coating.
8. To save time when using the waffle maker, prepare the ingredients and mixtures well in advance.

Storage

Before storing in a cool, dry place, check that the waffle maker is cool, clean and dry.
Never wrap the cord tightly around the waffle maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: PT6730ACTCO
Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Output: 550 W

Recipes

Classic waffles

Ingredients

120 g plain flour
1 egg
235 ml milk
2 tbsp melted butter
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.
In a separate bowl, mix together the egg, milk and melted butter and then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth, thick batter.
Lightly grease the cooking plates and preheat the waffle maker.
Carefully pour the batter into the waffle maker; fill each well by $\frac{3}{4}$. Close the waffle maker and cook until golden.
Carefully remove the waffle using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack.
Repeat with the remaining batter.



NOTE: Add food colouring to the batter prior to cooking for a fun twist.

Go to petra-electric.com/instruction-manuals.html and search **PT6730** to access the instruction manual, plus more recipes for your product.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

À NE PAS FAIRE :

Utiliser les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez le gaufrier de l'alimentation secteur et vérifiez qu'il est complètement refroidi.

ÉTAPE 2 : essuyez l'unité principale du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez-la complètement.

ÉTAPE 3 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

ÉTAPE 4 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson, puis essuyez-les avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer 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 le brancher sur l'alimentation secteur, nettoyez le gaufrier 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 d'espace autour du gaufrier.

Installation ou remplacement des plaques de cuisson

ÉTAPE 1 : ouvrez le gaufrier en soulevant le couvercle.

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

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



REMARQUE : les plaques de cuisson 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, allumez-le et préchauffez-le pendant environ 5 minutes. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que le gaufrier chauffe. Le témoin lumineux s'éteint lorsque la température requise est atteinte et que le gaufrier est prêt à l'emploi.

ÉTAPE 5 : utilisez des gants résistants à la chaleur et ouvrez le couvercle avec précaution. Ajoutez la pâte à gaufre préparée sur la plaque à gaufre inférieure, puis fermez délicatement le couvercle.

ÉTAPE 6 : faites cuire pendant le temps souhaité ; 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 gaufres à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique 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 à gaufre. Lors de l'utilisation, le témoin lumineux s'allume et s'éteint pour indiquer que le gaufrier maintient la température. 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 fournées de gaufres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée 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 à gaufre

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

ÉTAPE 2 : appuyez sur les boutons de déverrouillage des plaques de cuisson ; les plaques à gaufre se soulèvent alors légèrement, ce qui facilite leur retrait.

ÉTAPE 3 : retirez chaque plaque de cuisson 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 de manière trop serrée autour du gaufrier. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : PT6730ACTCO

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 550 W

Recettes

Gaufres classiques

Ingrédients

120 g de farine
1 œuf
235 ml de lait
2 cuillères à soupe de beurre fondu
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.

Dans un autre saladier, mélangez l'œuf, le lait et le beurre fondu, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et onctueuse.

Huilez légèrement les plaques de cuisson et préchauffez le gaufrier.

Versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux $\frac{3}{4}$. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

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

Répétez l'opération avec le reste de pâte.



REMARQUE : ajoutez du colorant alimentaire dans la pâte avant la cuisson pour une touche amusante.

Rendez-vous sur petra-electric.com/instruction-manuals.html et recherchez la référence **PT6730** pour accéder au mode d'emploi de votre produit et trouver d'autres recettes.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.

WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

Verwenden Sie keine Aufsätze, wenn diese lose, beschädigt oder gebrochen sind.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie das Waffeleisen vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob es vollständig abgekühlt ist.

SCHRITT 2: Wischen Sie die Haupteinheit des Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

SCHRITT 3: Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

SCHRITT 4: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die Kochplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch oder nicht scheuernden Topfkratzer sauber.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um das Waffeleisen oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Das Waffeleisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

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



HINWEIS: Wenn Sie das 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 Waffeleisens.

Einsetzen oder Wechseln der Kochplatten

SCHRITT 1: Öffnen Sie das Waffeleisen, indem Sie den Deckel anheben.

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

SCHRITT 3: Positionieren Sie die untere Platte im unteren Gehäuse des Waffeleisens und richten Sie sie am Heizelement aus. Drücken Sie vorsichtig, bis er einrastet. Wiederholen Sie den Vorgang für das obere Gehäuse.



HINWEIS: Die Kochplatten passen nur in eine Richtung in das Waffeleisen.

Verwenden des 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 Antihafbeschichtung 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 oder Wechseln der Einsätze**“ ein.

SCHRITT 4: Schließen Sie das Waffeleisen an die Stromversorgung an, schalten Sie es ein und heizen Sie es ca. 5 Minuten vor. Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Waffeleisen vorgeheizt wird. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde und das Waffeleisen einsatzbereit ist.

SCHRITT 5: Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen. Geben Sie den vorbereiteten Waffelteig in die Mitte der unteren Waffelplatte und schließen Sie den Deckel vorsichtig.

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

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

SCHRITT 8: Schalten Sie das 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 Waffeleisen immer ausreichend abkühlen, bevor Sie die anderen Kochplatten verwenden. Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass das Waffeleisen die Temperatur hält. Die Einsätze dürfen nicht überfüllt werden, da sich die Zutaten beim Backen ausdehnen können. Wenn Sie mehrere Portionen Waffeln zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.



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



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

Entfernen der Kochplatten

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

SCHRITT 2: Drücken Sie die Entriegelungstasten für die Kochplatten. Die Waffelplatten werden leicht angehoben, sodass sie leichter abgenommen werden können.

SCHRITT 3: Entnehmen Sie jede Kochplatte, indem Sie ihn mit zwei Händen festhalten. Schieben und heben Sie sie dann aus dem Waffeleisen heraus.



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

Aufbewahrung

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

Technische Daten

Produktcode: PT6730ACTCO

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 550 W

Rezepte

Klassische Waffeln

Zutaten

120 g Mehl

1 Ei

235 ml Milch

2 EL geschmolzene Butter

1 EL Zucker

2 TL Backpulver

Prise Salz

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und dann Zucker und Salz einrühren.

Das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung dann in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht.

Antihaft-Kochplatten leicht einfetten und Waffeleisen vorheizen.

Den Teig vorsichtig in den Snackgrill gießen; jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ füllen. Den Snackgrill schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis der Teig aufgebraucht ist.



HINWEIS: Geben Sie vor dem Backen Lebensmittelfarbe in den Teig, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.

Gehen Sie zu petra-electric.com/instruction-manuals.html und suchen Sie nach **PT6730**, um die Bedienungsanleitung sowie weitere Rezepte für Ihr Produkt aufzurufen.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.

NIET DOEN:

Gebruik geen hulpstukken als deze loszitten of beschadigd of kapot zijn.

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Haal de stekker van het wafelijzer uit het stopcontact en controleer of het volledig is afgekoeld voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.

STAP 2: Veeg de hoofdeunit van het wafelijzer schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.

STAP 3: Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.

STAP 4: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg de bakplaten vervolgens schoon met keukenpapier of een niet-schurend sponsje.

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



OPMERKING: Het wafelijzer moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

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



OPMERKING: Wanneer u het wafelijzer 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 het wafelijzer.

De bakplaten vervangen of plaatsen

STAP 1: Open het wafelijzer door de deksel op te tillen.

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

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



OPMERKING: De bakplaten passen maar op één manier in het wafelijzer.

Het wafelijzer 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 voor 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 het wafelijzer in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Verwarm het apparaat ongeveer 5 minuten voor. Het lampje gaat branden om aan te geven dat het wafelijzer aan het voorverwarmen is. Het lampje voor gebruiksklaarheid gaat branden zodra de gewenste temperatuur is bereikt en het wafelijzer klaar is voor gebruik.

STAP 5: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen. Plaats het voorbereide wafelbeslag op de onderste wafelplaat en sluit voorzichtig het deksel.

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

STAP 7: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen en verwijder de wafels met een hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 8: Schakel het wafelijzer 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 het wafelijzer geruime tijd afkoelen voordat u de andere wafelplaten plaatst. Tijdens het gebruik gaat het indicatielampje aan en uit om aan te geven dat het wafelijzer de temperatuur in stand houdt. Overvul de bakplaten niet, want de ingrediënten kunnen tijdens het bakken uitzetten. Wanneer u meerdere porties wafels maakt, sluit u het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.



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



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

De wafelplaten verwijderen

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

STAP 2: Druk op de ontgrendelknop voor de bakplaten. 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 het wafelijzer te schuiven en te tillen.



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

Opbergen

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

Specificaties

Productcode: PT6730ACTCO
Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uitvoer: 550 W

Recepten

Klassieke wafels

Ingrediënten

120 g bloem
1 ei
235 ml melk
2 eetlepels gesmolten boter
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.
Meng in een aparte kom het ei, de melk en de gesmolten boter door elkaar en giet het mengsel vervolgens in het midden van de droge ingrediënten.
Meng goed tot een glad, dik beslag.
Vet de bakplaten een beetje in en warm het wafelijzer voor.
Schenk het beslag voorzichtig in het wafelijzer en vul elk kuiltje ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit het wafelijzer en bak tot de wafel goudbruin is.
Haal de wafel er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat hem afkoelen op een rooster.
Herhaal dit met het resterende beslag.



OPMERKING: Voeg voor een leuke twist voor het bakken voedingskleurstoffen toe aan het beslag.

Ga naar petra-electric.com/instruction-manuals.html en zoek **PT6730** op om de gebruiksaanwijzing te zien en meer recepten te bekijken.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.

OGRANICZENIA:

nie należy używać akcesoriów, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.

Konserwacja

KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłącz gofrownicę od źródła zasilania i upewnij się, że urządzenie ostygło.

KROK 2: wytrzyj podstawę gofrownicy miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 3: umyj akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie je opłucz i osusz.

KROK 4: usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty grzejne niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem lub zmywakiem bez właściwości ściernych.

Do czyszczenia gofrownicy i jej akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: gofrownicę należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

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



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

Montaż lub wymiana płyt

KROK 1: otwórz gofrownicę, podnosząc pokrywę.

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

KROK 3: umieścić dolną płytę w dolnej części obudowy gofrownicy i wyrównaj ją z elementem grzejnym. Delikatnie docisnij ją, aż zatrzasknie się na swoim miejscu. Powtórz czynność z górną częścią obudowy.



UWAGA: Płyty grzejne mogą być przymocowane do gofrownicy tylko w jeden sposób.

Używanie gofrownicy

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

KROK 2: przygotuj potrzebne składniki.

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

KROK 4: podłącz gofrownicę do źródła zasilania, włącz ją i zaczekaj około 5 minut, aż się nagrzej. Wskaźnik zasilania zaświeci się, aby zasygnalizować, że gofrownica się nagrzewa. Wskaźnik gotowości wyłączy się po osiągnięciu wymaganej temperatury, by zasygnalizować gotowość gofrownicy do pracy.

KROK 5: ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę. Wlej przygotowane ciasto na dolną płytę, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę.

KROK 6: piecz gofry przez wymagany czas, sprawdzając okresowo poziom wypieczenia. W tym celu ostrożnie otwórz pokrywę.

KROK 7: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij gofry za pomocą drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopaty.

KROK 8: wyłącz gofrownicę i odłącz ją od źródła zasilania.

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



UWAGA: przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty. Przed zmianą płyt grzejnych należy odczekać, aż gofrownica ostygnie. W trakcie korzystania z urządzenia lampka kontrolna będzie włączać się i gasnąć, aby zasygnalizować, że gofrownica utrzymuje temperaturę. Nie należy przepelniać płyt, ponieważ składniki mogą zwiększyć swoją objętość podczas pieczenia. Przygotowując więcej porcji gofrów, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę — to pozwoli utrzymać temperaturę.



PRZESTROGA: podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza gofrownicy będzie wydobywać się para.



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

Wyjmowanie płyt

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

KROK 2: naciśnij przyciski zwalniające płyty grzejne. Płyty lekko się podniosą, co ułatwi ich wyjęcie.

KROK 3: wyjmij płyty po kolei, chwytając je mocno dwiema rękami, a następnie wysuwając z gofrownicy.



PRZESTROGA: przed wyjęciem płyt z gofrownicy należy poczekać, aż całkowicie ostygną. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń ciała.

Przechowywanie

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

Dane techniczne

Kod produktu: PT6730ACTCO
Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Wyjście: 550 W

Przepisy Klasyczne gofry Składniki

120 g mąki pszennej
1 jajko
235 ml mleka
2 łyżki roztopionego masła
1 łyżka cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
Szczypta soli

Metoda

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie wmiešaj cukier i sól.

W oddzielnej misce wymiešaj jajko, mleko i roztopione masło, a następnie wlej je na srodek suchych składników. Dokładnie wymiešaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto.

Lekko posmaruj płyty i rozgrzej gofrownicę.

Ostrożnie wleć ciasto do gofrownicy, napełniając każdy otwór mniej więcej do $\frac{2}{3}$ wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz do uzyskania złocistobrazowego koloru. Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatką i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie. Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.



UWAGA: Aby urozmaicić gofry, przed pieczeniem dodaj do ciasta barwnik spożywczy.

Przejdź na petra-electric.com/instruction-manuals.html i wyszukaj **PT6730**, aby uzyskać dostęp do instrukcji obsługi produktu oraz większej liczby przepisów.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE

Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

COSA NON FARE

Utilizzare accessori allentati, danneggiati o rotti.

Cura e manutenzione

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

PASSAGGIO 2: pulire l'unità principale della macchina per waffle con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

PASSAGGIO 3: lavare gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.

PASSAGGIO 4: rimuovere i residui di cibo applicando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura, quindi pulirle con della carta assorbente o con una spugna non abrasiva.

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



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

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

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



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

Installazione e sostituzione delle piastre di cottura

PASSAGGIO 1: aprire la macchina per waffle sollevando il coperchio.

PASSAGGIO 2: scegliere la coppia di piastre di cottura desiderata e controllare che entrambe le piastre siano dello stesso tipo.

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



NOTA: le piastre di cottura possono essere inserite nella macchina per waffle in un'unica direzione.

Utilizzo della macchina per waffle

PASSAGGIO 1: prima di ogni utilizzo, applicare un sottile strato di olio sulle piastre di cottura, distribuendolo con carta assorbente. In questo modo, si prolunga la durata del rivestimento antiaderente e si evita che il cibo si attacchi.

PASSAGGIO 2: preparare gli ingredienti da cuocere.

PASSAGGIO 3: inserire le piastre antiaderenti necessarie seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Installazione o sostituzione delle piastre di cottura**".

PASSAGGIO 4: collegare la macchina per waffle all'alimentazione elettrica, accenderla e preriscaldarla per circa 5 minuti. La spia si accende per indicare che la macchina per waffle è in fase di preriscaldamento. La spia si spegne quando la macchina per waffle raggiunge la temperatura impostata ed è pronta all'uso.

PASSAGGIO 5: aprire con cautela il coperchio, utilizzando guanti termoresistenti. Aggiungere la pastella per waffle preparata sulla piastra di cottura inferiore e chiudere delicatamente il coperchio.

PASSAGGIO 6: cuocere per il tempo necessario e controllare frequentemente aprendo il coperchio con cautela.

PASSAGGIO 7: quando la cottura è completata, aprire il coperchio con cautela indossando guanti termoresistenti e rimuovere i waffle con una spatola di plastica o legno resistente al calore.

PASSAGGIO 8: spegnere la macchina per waffle e scollegarla dall'alimentazione elettrica.

PASSAGGIO 9: lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



NOTA: prima di iniziare la cottura, preriscaldare sempre le piastre. Lasciare raffreddare completamente la macchina per waffle prima di utilizzare altre piastre di cottura. Durante l'uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la macchina per waffle sta mantenendo la temperatura. Non sovraccaricare le piastre di cottura poiché gli ingredienti inseriti potrebbero espandersi durante la cottura. Se si intende preparare molti waffle, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono i waffle per mantenere il calore.



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



AVVERTENZA: la macchina per waffle e le piastre di cottura diventano roventi durante l'uso; servirsi sempre di guanti termoresistenti per evitare infortuni.

Rimozione delle piastre per waffle

PASSAGGIO 1: lasciare raffreddare completamente la macchina per waffle prima di rimuovere le piastre di cottura.

PASSAGGIO 2: premere i pulsanti di sgancio in modo che le piastre di cottura si sollevino leggermente per un'agevole estrazione.

PASSAGGIO 3: rimuovere ciascuna piastra di cottura tenendola saldamente con due mani, quindi farla scorrere ed estrarla dalla macchina per waffle.



ATTENZIONE: lasciare raffreddare completamente le piastre di cottura prima di rimuoverle dalla macchina per waffle, onde evitare possibili infortuni.

Come riporre il prodotto

Prima di riporre la macchina per waffle in un luogo fresco e privo di umidità, verificare che sia fredda e asciutta.

Avvolgere il cavo attorno alla macchina per waffle senza mai stringerlo eccessivamente per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: PT6730ACTCO

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 550 W

Ricette

Waffle classici

Ingredienti

120 g di farina

1 uovo

235 ml di latte

2 cucchiaini di burro fuso

1 cucchiaino di zucchero

2 cucchiaini di lievito in polvere

Un pizzico di sale

Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in polvere in un recipiente grande, quindi aggiungere lo zucchero e il sale, continuando a mescolare.

In un altro recipiente, mescolare l'uovo, il latte e il burro fuso, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente la piastra di cottura e preriscaldare la macchina per waffle.

Versare con cautela la pastella nella macchina per waffle, riempiendo ogni stampo fino a $\frac{3}{4}$. Chiudere la macchina per waffle e cuocere finché la pastella non avrà assunto un colore dorato.

Rimuovere con cautela il waffle utilizzando una spatola di plastica o legno resistente al calore e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.



NOTA: aggiungere coloranti alimentari alla pastella prima della cottura per una nota divertente.

Consultare petra-electric.com/instruction-manuals.html e cercare **PT6730** per accedere al manuale di istruzioni del prodotto e ad altre ricette.

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Apague el dispositivo y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

QUÉ NO HACER:

No utilice los accesorios si están sueltos, dañados o rotos.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Antes de limpiar la gofrera o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.

PASO 2: Limpie la unidad principal de la gofrera con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 3: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

PASO 4: Retire los restos de comida cocinada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas de cocción; a continuación, límpielas con papel absorbente o con un estropajo no abrasivo.

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



NOTA: La gofrera debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la gofrera siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Cuidados y mantenimiento".



NOTA: Cuando utilice la gofrera por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventíle adecuadamente la ubicación de la gofrera.

Instalación o cambio de las placas

PASO 1: Levante la tapa para abrir la gofrera.

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

PASO 3: Coloque la placa inferior en la carcasa inferior de la gofrera y alinéela con la resistencia. Presiónela suavemente hasta que encaje. Haga lo mismo con la carcasa superior.



NOTA: Solo hay una manera correcta de colocar las placas de cocción en la gofrera.

Uso de la gofrera

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 la gofrera a la corriente eléctrica y enciéndala. Precaliéntela durante unos 5 minutos. El indicador se iluminará para indicar que la gofrera se está precalentando. El indicador se apagará cuando la gofrera alcance la temperatura necesaria y esté lista para usarse.

PASO 5: Con ayuda de unos guantes resistentes al calor, abra la tapa con cuidado. Añada la masa de los gofres que ha preparado en la placa inferior y cierre la tapa con cuidado.

PASO 6: Cocínelos durante el tiempo que desee y compruébelos de vez en cuando; para ello, levante la tapa con cuidado.

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

PASO 8: Apague y desconecte la gofrera 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 la gofrera se enfríe por completo antes de colocar otras placas para gofres. Durante el uso, el indicador luminoso se encenderá y apagará para señalar que la gofrera mantiene la temperatura. No llene las placas en exceso, ya que el volumen de los ingredientes podría aumentar mientras se cocinan. Si va a preparar varias tandas de gofres, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado mientras cocina, ya que la gofrera expulsará vapor.



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

Extracción de las placas para gofres

PASO 1: Deje que la gofrera se enfríe por completo antes de retirar las placas.

PASO 2: Pulse los botones de liberación de la placa de cocción; las placas para gofres se elevarán ligeramente, lo que facilitará su extracción.

PASO 3: Retire cada placa de cocción. Para ello, sujétela firmemente con las dos manos y deslícela y levántela para extraerla de la gofrera.



PRECAUCIÓN: Deje que las placas se enfríen por completo antes de retirarlas de la gofrera; si no lo hace, podría sufrir lesiones.

Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, compruebe que la gofrera esté fría, limpia y seca.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la gofrera; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: PT6730ACTCO

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 550 W

Recetas

Gofres clásicos

Ingredientes

120 g de harina común

1 huevo

235 ml de leche

2 cucharadas de mantequilla derretida
1 cucharada de azúcar
2 cucharaditas de levadura en polvo
Una pizca de sal

Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un recipiente grande, y añada el azúcar y la sal.
En otro recipiente, mezcle el huevo, la leche y la mantequilla derretida. A continuación, vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos.
Mezcle bien hasta que consiga una masa homogénea y espesa.
Engrase ligeramente las placas de cocción y precaliente la gofrera.
Vierta con cuidado la masa en la gofrera; llene cada hueco un poco más de la mitad. Cierre la gofrera y cocine la masa hasta que se dore.
Retire con cuidado el gofre con una espátula de madera o plástico resistentes al calor, y deje que se enfríe en una rejilla.
Repita el proceso con la masa restante.



NOTA: Añada colorante alimenticio a la masa antes de cocinar para darle un toque divertido.

Si desea acceder al manual de instrucciones y a más recetas para su producto, vaya a petra-electric.com/instruction-manuals.html y busque **PT6730**.

PT I Conserve estas instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

O QUE NÃO FAZER:

Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de waffles da tomada elétrica e verifique se arrefeceu o suficiente.

PASSO 2: limpe a unidade principal da máquina de waffles com um pano macio e húmido, e deixe secar completamente.

PASSO 3: lave os acessórios em água quente com detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

PASSO 4: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas e limpe-as com um toalhete de papel ou um esfregão macio.

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



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

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

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



NOTA: ao utilizar a máquina de waffles 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 waffles.

Instalar ou substituir as placas

PASSO 1: levante a tampa para abrir a máquina de waffles.

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

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



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

Utilizar a máquina de waffles

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: insira a ficha na tomada elétrica, ligue a máquina de waffles e pré-aqueça durante cerca de 5 minutos. A luz indicadora acende-se para indicar que a máquina de waffles está a pré-aquecer. A luz indicadora desliga-se assim que a temperatura necessária for atingida e a máquina de waffles estiver pronta a usar.

PASSO 5: usando luvas resistentes ao calor, abra cuidadosamente a tampa. Adicione a massa para waffles preparada à placa de waffles inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa.

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

PASSO 7: depois de terminar a cozedura, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os waffles com uma espátula de madeira ou plástico resistente ao calor.

PASSO 8: desligue a máquina de waffles 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 waffles arrefecer durante bastante tempo antes de instalar as outras placas de waffles. Durante a utilização, a luz indicadora acende-se e apaga-se para indicar que a máquina de waffles mantém a temperatura. Não encha demasiado as placas; os ingredientes podem expandir-se enquanto cozinham. Ao confeccionar vários lotes de waffles, feche a tampa depois de remover cada lote para manter o calor.



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



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

Retirar as placas de waffles

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

PASSO 2: prima os botões de libertação das placas; as placas de waffles 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 waffles.



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

Armazenamento

Antes de guardar num local fresco e seco, verifique se a máquina de waffles está fria, limpa e seca.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da máquina de waffles. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: PT6730ACTCO

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Saída: 550 W

Receitas

Waffles clássicos

Ingredientes

120 g de farinha sem fermento

1 ovo

235 ml de leite

2 colheres de sopa de manteiga derretida

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.

Numa taça separada, misture o ovo, o leite e a manteiga derretida e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa.

Unte ligeiramente as placas e pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada poço a $\frac{2}{3}$. Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada.

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

Repita o processo com a massa restante.



NOTA: adicione corantes à massa antes de cozinhar para conferir um toque divertido.

Aceda a petra-electric.com/instruction-manuals.html e procure **PT6730** para aceder ao manual de instruções e a mais receitas para o seu produto.

SK I Pokyny si odložte pre prípad potreby v budúcnosti.

Správne a nesprávne postupy

ČO ROBIŤ:

Pred výmenou alebo montážou nadstavcov vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete.

VYVARUJTE SA:

Používaniu nadstavcov, ak sú uvoľnené, poškodené alebo zlomené.

Starostlivosť a údržba

1. KROK: Pred čistením a údržbou vafflovač odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či úplne vychladol.

2. KROK: Hlavnú jednotku vafflovača utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte.

3. KROK: Príslušenstvo čistite v teplej vode so saponátom, následne opláchnite a dôkladne osušte.

4. KROK: Pripálené jedlo odstráňte nanesením malého množstva teplej vody zmiešanej s jemným čistiacim prostriedkom na varné platne a potom ich utrite čistou papierovou utierkou alebo neabrazívnou špongiou.

Na čistenie vaffovača alebo jeho príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky či špongie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu.



POZNÁMKA: Vaffovač je potrebné umyť po každom použití.

Pokyny na použitie Pred prvým použitím

Skôr než vaffovač pripojíte do elektrickej siete, vyčistite ho podľa pokynov v časti „Starostlivosť a údržba“.



POZNÁMKA: Pri prvom použití vaffovača sa môže objaviť mierny dym alebo slabý zápach. Je to normálny jav a po krátkom čase ustúpi. V blízkosti vaffovača zaistite dostatočné vetranie..

Vkladanie alebo výmena varných platní

- 1. KROK:** Otvorte vaffovač zdvihnutím veka.
- 2. KROK:** Vyberte varné platne, ktoré chcete použiť a presvedčte sa, že patria k sebe.
- 3. KROK:** Spodnú platňu vaffovača vložte do spodného krytu vaffovača a zarovnajte ju s výhrevným prvkom. Zatláčajte ju, až kým s kliknutím dosadíte na miesto. Zopakujte postup pre horný kryt.



POZNÁMKA: Varné platne možno do vaffovača vložiť len jedným spôsobom.

Používanie vaffovača

- 1. KROK:** Pred každým použitím opatrne naneste na varné platne tenkú vrstvu jedlého oleja a rozotrite ho pomocou papierovej utierky. Predíži sa tým životnosť nelepivého povrchu a predídete sa tak prilepeniu jedla.
- 2. KROK:** Nachystajte si prísady, ktoré chcete použiť.
- 3. KROK:** Vložte potrebné varné platne podľa pokynov v časti s názvom „Vkladanie alebo výmena varných platní“.
- 4. KROK:** Vaffovač zapojte do elektrickej siete, zapnite napájanie a predhrejte ho približne 5 minút. Rozsvieti sa svetelný indikátor, ktorý signalizuje, že sa vaffovač predhrieva. Po dosiahnutí potrebnej teploty sa vypne svetelný indikátor a môžete začať používať vaffovač.
- 5. KROK:** Opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných rukavíc. Pripravené vaffové cesto dajte do spodnej varnej platne a potom veko opatrne zatvorte.
- 6. KROK:** Pripravujte požadovaný čas; pravidelne opatrne otvárajte veko, aby ste prípravu skontrolovali.
- 7. KROK:** Po dopečení opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných kuchynských rukavíc a vafle vyberte pomocou teplovzdornej plastovej alebo drevenej lopatky.
- 8. KROK:** Vaffovač vypnite a odpojte ho z elektrickej siete.
- 9. KROK:** Kryt nechajte otvorený a spotrebič nechajte vychladnúť.



POZNÁMKA: Než začnete s prípravou dobrôt, varné platne vždy predhrejte. Skôr než nainštalujete ďalšie varné platne vaffovača, nechajte vaffovač dostatočne vychladnúť. Počas používania vaffovača sa bude svetelný indikátor zapínať a vypínať, čo znamená, že vaffovač si udržiava teplotu. Varné platne neprepŕňajte; počas pečenia môžu ingrediencie zväčšiť objem. V prípade pečenia niekoľkých dávok vafli veko po vybratí jednotlivých dávok uzavrite, aby sa zachovala teplota platní.



UPOZORNENIE: Počas pečenia bude z vaffovača vychádzať para, preto s ním zaobchádzajte opatrne.



VAROVANIE: Vaffovač a varné platne sú počas používania veľmi horúce, preto vždy používajte teplovzdorné kuchynské rukavice, aby ste predišli zraneniu.

Odstraňovanie varných platní vaffovača

- 1. KROK:** Než sa pokúsíte varné platne odstrániť, nechajte vaffovač dostatočne vychladnúť.
- 2. KROK:** Stlačte tlačidlá na uvoľnenie varnej platne; varné platne vaffovača mierne vyskočia, čo uľahčí ich vybratie.
- 3. KROK:** Odstráňte každú varnú platňu tak, že ju pevne uchopíte oboma rukami a vyberiete z vaffovača.



UPOZORNENIE: Než sa pokúsíte varné platne odstrániť z vaffovača, vždy ich nechajte úplne vychladnúť, inak môže dôjsť k poraneniu.

Skladovanie

Pred uskladnením na chladnom a suchom mieste skontrolujte, či je vaffovač vychladnutý, čistý a suchý. Kábel nikdy neovíjajte pevne okolo vaffovača; oviňte ho iba voľne, aby nedošlo k jeho poškodeniu.

Technické údaje

Kód výrobu: PT6730ACTCO
Napájanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Výkon: 550 W

Recepty

Klasické vafle

Prísady

120 g hladkej múky
1 vajce
235 ml mlieka
2 PL rozpusteného masla
1 PL cukru
2 ČL kypriaceho prášku
Štipka soli

Spôsob prípravy

Preosejte múku s kypriacim práškom do veľkej misy, primiešajte cukor a soľ.

V samostatnej miske zmiešajte vajce, mlieko a rozpustené maslo a následne zmes nalejte do stredu suchých prísad. Dobre zmiešajte a vytvorte hladké a husté tekuté cesto.

Zľahka namažte varné platne a vaffovač predhrejte.

Opatrne nalejte cesto do vaffovača. Naplňte každú jamku do $\frac{3}{4}$. Zatvorte vaffovač a pečte dozlatista.

Vafly opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ju vychladnúť na mriežke.

Opakujte so zvyšným cestom.



POZNÁMKA: Pridajte potravinárske farbivo do cesta pred varením pre zábavu.

Ak chcete získať prístup k návodu na použitie a k ďalším receptom pre váš výrobok, prejdite na petra-electric.com/instruction-manuals.html a vyhľadajte **PT6730**.

CS | Návod si uschovejte pro pozdější použití.

Co dělat a nedělat

CO DĚLAT:

Před výměnou či instalací nástavců spotřebič vypněte a odpojte ze zdroje napájení.

CO NEDĚLAT:

Nepoužívejte nástavce, pokud jsou uvolněné, poškozené nebo rozbité.

Péče a údržba

KROK 1: Než zahájíte jakékoli čištění nebo údržbu, odpojte vaffovač od zdroje napájení a zkontrolujte, zda zcela vychladl.

KROK 2: Hlavní jednotku vaffovače otřete navlhčeným měkkým hadříkem a důkladně osušte.

KROK 3: Příslušenství očistěte teplou vodou s mycím přípravkem, opláchněte je a důkladně osušte.

KROK 4: Odstraňte připálené zbytky jídla z topných destiček pomocí malého množství teplé vody s jemným čisticím prostředkem a poté je otřete papírovou utěrkou nebo neabrazivní drátěnkou.

K čištění vaffovače a jeho příslušenství nikdy nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky či drátěnky, jelikož by mohlo dojít k poškození povrchu.



POZNÁMKA: Vaffovač čistěte po každém použití.

Návod k použití

Před prvním použitím

Před připojením k elektrické síti vyčistěte vaffovač podle pokynů v části „**Péče a údržba**“.



POZNÁMKA: Při prvním použití vaffovače může být cítit mírný zápach nebo z něj může vycházet mírný kouř. Jedná se o normální stav a zápach brzy zmizí. Zajistěte v okolí vaffovače dostatečné větrání.

Instalace nebo výměna varných destiček

KROK 1: Otevřete vaffovač zvednutím víka.

KROK 2: Vyberte požadované varné destičky a zkontrolujte, zda se obě destičky shodují.

KROK 3: Umístěte dolní varnou destičku do dolního krytu vaffovače a zarovnejte ji s topným tělesem. Jemně zatlačte, dokud nezaklapne na místo. Zopakujte postup u horního krytu.



POZNÁMKA: Varné destičky lze do vaffovače vložit pouze jedním způsobem.

Použití vaffovače

KROK 1: Před každým použitím přístroje opatrně naneste na varné destičky tenkou vrstvu oleje na vaření a rozprostřete ji pomocí papírové utěrky. Tak zajistíte delší životnost nepřilnavého povrchu a zabráníte připalování jídla.

KROK 2: Připravte přísady, které chcete uvařit.

KROK 3: Nainstalujte požadované varné destičky podle pokynů v části „**Instalace nebo výměna varných destiček**“.

KROK 4: Připojte vaffovač k elektrické síti, zapněte jej a předehejte přibližně na 5 minut. Rozsvítí se kontrolka za znamení, že se vaffovač předeheřívá. Jakmile je dosaženo požadované teploty a vaffovač je připraven k použití, kontrolka zhasne.

KROK 5: Nasaďte si teplovzdorné kuchyňské čňapky a opatrně otevřete víko. Přidejte připravené těstíčko na vafle do dolní varné destičky a poté víko opatrně zavřete.

KROK 6: Vařte po požadovanou dobu; pokrm pravidelně kontrolujte opatrným otevřením víka.

KROK 7: Jakmile jsou vafle hotové, opatrně pomocí teplovzdušných kuchyňských rukavic otevřete viko a vyjměte vafle pomocí teplovzdušné plastové či dřevěné obraběčky.

KROK 8: Vypněte vaflovač a odpojte ho od zdroje napájení.

KROK 9: Viko nechte otevřené a počkejte, dokud spotřebič nevychladne.



POZNÁMKA: Než začnete vařit, varné destičky vždy předehřejte. Před instalací jiných varných destiček na vafle nechte vaflovač dostatečně dlouho vychladnout. Během přípravy se bude kontrolka rozsvěcet a zhasínat na znamení, že vaflovač udržuje teplotu. Varné destičky nepřehřívajte; těsto se během pečení roztáhne. Pokud připravujete více várek vafli, zavřete po vyjmutí každé várky viko, aby se zachovala teplota.



UPOZORNĚNÍ: Během přípravy buďte opatrní. Vaflovač bude vypouštět páru.



VAROVÁNÍ: Vaflovač a topné destičky se při používání silně zahřejí. Vždy používejte teplovzdušné kuchyňské chňapky, aby nedošlo k poranění.

Vyjmutí varných destiček na vafle

KROK 1: Než se pokusíte vyjmout varné destičky, nechte vaflovač zcela vychladnout.

KROK 2: Stiskněte tlačítka pro uvolnění varných destiček; destičky na vafle se mírně vykloupí, což usnadní jejich vyvzednutí.

KROK 3: Vyjměte každou varnou destičku: pevně ji přidržte oběma rukama, poté ji vysuňte a vyjměte z vaflovače.



UPOZORNĚNÍ: Než se pokusíte vyjmout varné destičky z vaflovače, nechte destičky zcela vychladnout. Pokud tak neučiníte, může dojít ke zranění.

Uskladnění

Před uskladněním na chladném a suchém místě zkontrolujte, zda je vaflovač vychladlý, čistý a suchý.

Napájecí kabel nikdy pevně nenamotávejte na vaflovač. Namotejte jej volně, abyste předešli poškození.

Specifikace

Kód produktu: PT6730ACTCO

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výstup: 550 W

Recepty

Klasické vafle

Ingredience

120 g hladké mouky

1 vejce

235 ml mléka

2 lžíce rozpuštěného másla

1 lžíce cukru

2 lžičky prášku do pečiva

Špetka soli

Postup

Do velké mísy prosejte mouku a prášek do pečiva, dále pak přimíchejte cukr a sůl.

V samostatné míse smíchejte vejce, mléko a rozpuštěné máslo a poté směs nalijte doprostřed suchých přísad. Dobře promíchejte a vytvořte hladké, husté těsto.

Lehce namažte varné destičky a předehřejte vaflovač.

Opatrně nalijte těsto do vaflovače; naplňte každou prohlubeň ze 2/3. Zavřete vaflovač a upečte dozlatova.

Opatrně vyjměte vafle pomocí teplovzdušné plastové nebo dřevěné obraběčky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé.

Opakujte se zbývajícím těstíčkem.



POZNÁMKA: Před vařením můžete k těstu přidat potravinářské barvivo pro zábavný vzhled.

Přejděte na webové stránky petra-electric.com/instruction-manuals.html a vyhledejte položku **PT6730**. Takto získáte přístup k návodu k použití vašeho produktu a také k dalším receptům.

RO ! Păstrați instrucțiunile pentru consultare viitoare.

Acțiuni recomandate și nerecomandate

ACȚIUNI RECOMANDATE:

Opriți aparatul și deconectați-l de la rețeaua de alimentare electrică înainte să schimbați sau să montați accesoriile.

ACȚIUNI NERECOMANDATE:

Nu utilizați accesoriile dacă sunt slăbite, deteriorate sau sparte.

Îngrijire și întreținere

PASUL 1: Înainte de a încerca să efectuați orice operație de curățare sau întreținere, debransați aparatul de făcut gofre de la rețeaua de alimentare electrică și verificați dacă s-a răcit complet.

PASUL 2: Ștergeți unitatea principală a aparatului de făcut gofre cu o lavetă moale și umedă și uscați-o temeinic.

PASUL 3: Curățați accesoriile cu apă caldă și detergent, apoi clătiți și uscați temeinic.

PASUL 4: Îndepărtați resturile aplicând o cantitate mică de apă caldă împreună cu un detergent slab pe plitele de gătit, apoi ștergeți-le cu un prosop de hârtie sau un burete neabraziv.

Nu utilizați niciodată detergenți duri sau abrazivi sau bureți de sărmă pentru a curăța aparatul de făcut gofre sau accesoriile acestuia, deoarece puteți deteriora suprafața.



NOTĂ: Aparatul de făcut gofre trebuie curățat după fiecare utilizare.

Instrucțiuni de utilizare Înainte de prima utilizare

Înainte de conectarea la rețeaua de alimentare electrică, curățați aparatul de făcut gofre urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată „Îngrijire și întreținere”.



NOTĂ: Atunci când utilizați aparatul de făcut gofre pentru prima dată este posibil să fie emanat un miros ușor sau fum. Acest lucru este normal și se va reduce în scurt timp. Asigurați suficientă ventilație în jurul aparatului de făcut gofre.

Instalarea sau înlocuirea plitelor de gătit

PASUL 1: Deschideți aparatul de făcut gofre ridicând capacul.

PASUL 2: Alegeți plitele de gătit necesare, verificând dacă se potrivesc.

PASUL 3: Poziționați plita de gătit gofre inferioară în interiorul carcasei inferioare a aparatului de făcut gofre și aliniați-o cu elementul de încălzire. Apăsăți ușor până se fixează în poziție cu un sunet. Repetați procedura pentru carcasa superioară.



NOTĂ: Plitele de gătit se vor potrivi într-un singur mod în aparatul de făcut gofre.

Utilizarea aparatului de făcut gofre

PASUL 1: Înainte de fiecare utilizare, aplicați cu atenție un strat subțire de ulei de gătit pe plitele de gătit, întinzând cu ajutorul unui prosop de hârtie. Acest lucru va contribui la prelungirea duratei de viață a învelișului neaderent și va împiedica lipirea preparatelor.

PASUL 2: Pregătiți ingredientele care trebuie gătite.

PASUL 3: Instalați plitele de gătit necesare urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată „Instalarea sau înlocuirea plitelor de gătit”.

PASUL 4: Băgați în priză și porniți aparatul de făcut gofre și preîncălziți-l timp de aprox. 5 minute. LED-ul indicator se va aprinde pentru a semnala că aparatul de făcut gofre se preîncălzește. LED-ul indicator se va stinge când este atinsă temperatura necesară și aparatul de făcut gofre este gata de utilizare.

PASUL 5: Folosind mânuși rezistente la căldură, deschideți cu atenție capacul. Adăugați aluatul de gofre preparat pe plita de gătit inferioară și apoi închideți cu grijă capacul.

PASUL 6: Coaceți perioada de timp dorită; verificați regulat, ridicând cu grijă capacul.

PASUL 7: După ce ați terminat de copt, utilizați mânuși de cupor rezistente la căldură pentru a deschide cu atenție capacul și apoi scoateți gofrele cu o spatulă din plastic sau lemn rezistent la căldură.

PASUL 8: Opriti și deconectați aparatul de făcut gofre de la rețeaua de alimentare electrică.

PASUL 9: Lăsați capacul deschis și permiteți să se răcească.



NOTĂ: Preîncălziți întotdeauna plitele de gătit înainte de a începe să coaceți. Lăsați aparatul de făcut gofre să se răcească pentru o perioadă suficientă de timp înainte de a monta celelalte plite de făcut gofre. În timpul utilizării, LED-ul indicator se va aprinde și stinge în cicluri pentru a indica faptul că aparatul de făcut gofre menține temperatura. Nu umpleți excesiv plitele de gătit; ingredientele se pot mări în timpul coacerii. Atunci când faceți mai multe tranșe de gofre, închideți capacul după ce scoateți fiecare tranșă, pentru a menține căldura.



ATENȚIE: Procedați cu atenție în timp ce coaceți; aparatul de făcut gofre emană aburi.



AVERTISMENT: Aparatul de făcut gofre și plitele de gătit devin foarte fierbinți în timpul utilizării; utilizați întotdeauna mânuși rezistente la căldură pentru a evita vătămarea.

Scoaterea plitelor de făcut gofre

PASUL 1: Lăsați aparatul de făcut gofre să se răcească complet înainte de a încerca să scoateți plitele de gătit.

PASUL 2: Apăsăți butoanele de eliberare a plitelor de gătit; plitele de făcut gofre se vor ridica puțin, facilitând scoaterea acestora.

PASUL 3: Scoateți fiecare plită de gătit ținând-o ferm cu ambele mâini, apoi glisați și scoateți-o din aparatul de făcut gofre.



ATENȚIE: Întotdeauna lăsați plitele de gătit să se răcească complet înainte de a încerca să le scoateți din aparatul de făcut gofre; nerespectarea acestui lucru poate duce la vătămări corporale.

Depozitare

Înainte de a depozita aparatul de făcut gofre într-un loc răcoros și uscat, verificați dacă este rece, curat și uscat. Nu înfășurați niciodată cablul strâns în jurul aparatului de făcut gofre; înfășurați-l lejer pentru a evita deteriorarea.

Specificații

Cod produs: PT6730ACTCO
Intrare: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Leșire: 550 W

Rețete

Gofre clasice

Ingrediente

120 g făină simplă
1 ou
235 ml lapte
2 linguri de unt topit
1 lingură de zahăr
2 lingurițe de praf de copt
Un vârf de sare

Mod de preparare

Cerneți făina și praful de copt într-un vas mare, apoi adăugați și amestecați zahărul și sarea.

Într-un vas separat, amestecați oul, laptele și untul topit, apoi turnați amestecul în centrul ingredientelor uscate. Amestecați-le bine pentru a obține un aluat gros, uniform.

Ungeți cu un strat subțire plitele de gătit și preîncălziți aparatul de făcut gofre.

Turnați cu atenție aluatul în aparatul de făcut gofre; umpleți fiecare orificiu la $\frac{2}{3}$. Închideți capacul aparatului de făcut gofre și coaceți până când aceasta devine aurie.

Scoateți cu atenție gofra folosind o spatulă din plastic sau lemn rezistent la căldură și lăsați-o să se răcească pe un grătar.

Repetati procesul cu aluatul rămas.



NOTĂ: Adăugați colorant alimentar în aluat înainte de coacere pentru un aspect distractiv.

Accesați petra-electric.com/instruction-manuals.html și căutați **PT6730** pentru a accesa manualul de instrucțiuni, plus mai multe rețete pentru produsul dvs.

TR | Lütfen gelecekte kullanmak üzere talimatları saklayın.

Yapılması ve yapılmaması gerekenler

YAPILMASI GEREKENLER:

Aparatları değiştirmeden veya takmadan önce cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.

YAPILMAMASI GEREKENLER:

Gevşek, hasarlı veya kırık aparatları kullanmayın.

Temizleme ve bakım

1. ADIM: Herhangi bir temizleme veya bakım işlemi uygulamayı denemeden önce waffle makinesini fişini prizden çekin ve cihazın tamamen soğuduğundan emin olun.

2. ADIM: Waffle makinesi ana ünitesini yumuşak, nemli bir bezle silin ve iyice kurulayın.

3. ADIM: Aksesuarları ılık, sabunlu suyla temizleyin, ardından durulayın ve iyice kurulayın.

4. ADIM: Pişirme plakalarına yumuşak bir deterjanla karıştırılmış az miktarda ılık su uygulayarak pişirilmiş yiyecekleri çıkarın; ardından plakaları kağıt havluyla veya aşındırıcı olmayan bir ovma teliyle silerek temizleyin.

Waffle makinesini veya aksesuarlarını temizlemek için sert veya aşındırıcı temizlik deterjanı ya da ovma teli kullanmayın; aksi takdirde yüzey zarar görülebilir.



NOT: Waffle makinesi her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Kullanım Talimatları

İlk kullanım öncesi

Ana güç kaynağına bağlamadan önce waffle makinesini **"Temizleme ve bakım"** başlıklı bölümde verilen talimatlara uygun şekilde temizleyin.



NOT: Waffle makinesini ilk kez kullanırken ortaya hafif bir duman veya koku çıkabilir. Bu koku normaldir ve kısa süre içinde geçer. Waffle makinesinin etrafında yeterli havalandırma alanı sağlayın.

Pişirme plakalarını takma veya değiştirme

1. ADIM: Kapağı kaldırarak waffle makinesini açın.

- 2. ADIM:** Her iki plakanın da eşleştirdiğini kontrol ederek gerekli pişirme plakalarını seçin.
- 3. ADIM:** Alt waffle plakasını waffle makinesinin alt muhafazasının içine yerleştirin ve ısıtma elemanı ile hizalayın. Yerine oturana kadar hafifçe bastırın. Üst muhafaza için tekrarlayın.



NOT: Pişirme plakaları waffle makinesine yalnızca bir yönde takılabilir.

Waffle makinesini kullanma

- 1. ADIM:** Her kullanımdan önce pişirme plakalarını ince bir kat yemeklik yağ sürün ve plakaları kağıt havluyla ovun. Bu, yapışmaz kaplamanın ömrünü uzatmaya ve yiyeceğin yapışmasını engellemeye yardımcı olur.
- 2. ADIM:** Pişirilecek malzemeleri hazırlayın.
- 3. ADIM:** Gerekli pişirme plakalarını, "**Pişirme plakalarını takma veya değiştirme**" başlıklı bölümdeki talimatları izleyerek takın.
- 4. ADIM:** Waffle makinesini güç kaynağına takıp çalıştırın ve yaklaşık 5 dakika boyunca önceden ısıtın. Gösterge lambası, waffle makinesinin önceden ısıtıldığını göstermek için yanar. Gerekli sıcaklığa ulaşıldığında ve waffle makinesi kullanıma hazır olduğunda gösterge lambası söner.
- 5. ADIM:** Isıya dayanıklı eldivenler kullanarak kapağı dikkatlice açın. Hazırlanan waffle hamurunu alt waffle plakasına koyun ve kapağı dikkatlice kapatın.
- 6. ADIM:** İsteddiğiniz süre boyunca pişirin; kapağı dikkatlice açarak periyodik olarak kontrol edin.
- 7. ADIM:** Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, kapağı dikkatlice açmak için ısıya dayanıklı eldivenler kullanın ve waffle'ları ısıya dayanıklı plastik veya ahşap bir spatula ile çıkarın.
- 8. ADIM:** Waffle makinesini kapatın ve fişi ana güç kaynağından çekin.
- 9. ADIM:** Kapağı açık bırakın ve soğumaya bırakın.



NOT: Pişirmeye başlamadan önce pişirme plakalarını mutlaka önceden ısıtın. Diğer waffle plakalarını takmadan önce waffle makinesinin soğumasını bekleyin. Kullanım sırasında waffle makinesinin sıcaklığı koruduğunu göstermek için gösterge lambası yanıp söner. Pişirme plakalarını aşırı doldurmayın; malzemeler pişirme sırasında genleşebilir. Birden fazla waffle yaparken ısıyı korumak için her partiyi çıkardıktan sonra kapağı kapatın.



DİKKAT: Pişirme sırasında dikkatli olun; waffle makinesi buhar yayar.



UYARI: Waffle makinesi ve pişirme plakaları kullanım sırasında çok ısınır; yaralanmayı önlemek için her zaman ısıya dayanıklı eldivenler kullanın.

Waffle plakalarını çıkarma

- 1. ADIM:** Pişirme plakalarını çıkarmadan önce waffle makinesinin tamamen soğumasını bekleyin.
- 2. ADIM:** Pişirme plakasını serbest bırakma düğmelerine basın; waffle plakaları hafifçe yerinden çıkarak kaldırılmasını kolaylaştırır.
- 3. ADIM:** Her pişirme plakasını iki elinizle sıkıca tutarak çıkarın, ardından kaydırarak waffle makinesinden çıkarın.



DİKKAT: Pişirme plakalarını waffle makinesinden çıkarmaya çalışmadan önce mutlaka tamamen soğumasını bekleyin; aksi takdirde yaralanabilirsiniz.

Depolama

Serin ve kuru bir yerde saklamadan önce waffle makinesinin soğuk, temiz ve kuru olduğundan emin olun. Kabloyu waffle makinesinin etrafına asla sıkı şekilde sarmayın; hasar oluşumunu önlemek için kabloyu gevşek şekilde sarın.

Özellikler

Ürün kodu: PT6730ACTCO
Giriş: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Çıkış: 550 W

Tarifler Klasik waffle'lar Malzemeler

120 g çok amaçlı un
1 yumurta
235 ml süt
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 yemek kaşığı şeker
2 çay kaşığı kabartma tozu
Bir tutam tuz

Yöntem

Unu ve kabartma tozunu büyük bir kaseye koyun, ardından şekeri ve tuzu karıştırın. Aynı bir kasede yumurta, süt ve eritilmiş tereyağını karıştırın ve karışımı kuru malzemelerin ortasına dökün. Pürüzsüz ve kalın bir hamur oluşturmak için iyice karıştırın. Pişirme plakalarını hafifçe yağlayın ve waffle makinesini önceden ısıtın. Hamuru waffle makinesine dikkatli bir şekilde dökün; her bir bölmeyi $\frac{2}{3}$ oranında doldurun. Waffle makinesini kapatın ve altın sarı rengini alana kadar pişirin. Isıya dayanıklı plastik veya ahşap spatula kullanarak waffle'i dikkatlice çıkarın ve tel raf üzerinde soğumaya bırakın.

Kalan hamurla tekrarlayın.



NOT: Eglenceli bir dokunuş için pişirmeden önce hamura gıda boyası ekleyin.

Talimat kılavuzuna ve ürününüzle deneyebileceğiniz daha fazla tarife erişmek için petra-electric.com/instruction-manuals.html adresine gidin ve **PT6730** kodunu aratın.

SL I Navodila hranite za poznejšo uporabo.

Kaj je obvezno in prepovedano

OBVEZNO:

pred polnjenjem ali nameščanjem dodatkov aparat izklopite in ga izključite iz električnega omrežja.

PREPOVEDANO:

uporaba dodatkov, če so razrahljani, poškodovani ali polomljeni.

Nega in vzdrževanje

- 1. KORAK:** pred začetkom čiščenja ali vzdrževanja pekač za vafle izključite iz električnega omrežja in se prepričajte, da se je povsem ohladil.
- 2. KORAK:** glavno enoto pekača za vafle obrišite z mehko, vlažno krpo in jo temeljito posušite.
- 3. KORAK:** dodatke pomijte v topli milnici, nato jih splaknite in povsem posušite.
- 4. KORAK:** prisušeno hrano odstranite tako, da na plošči za peko nanesete malce tople vode z blagim detergentom in ju nato s papirnato brisačo ali z gobico, ki ne pušča prask, obrišete do čistega.

Pekača za vafle ali njegovih dodatkov ne čistite z grobimi ali abrazivnimi čistili ali žičnatimi gobicami, saj lahko to poškoduje površino.



OPOMBA: pekač za vafle očistite po vsaki uporabi.

Napotki za uporabo

Pred prvo uporabo

Preden pekač za vafle priključite v električno omrežje, ga očistite po navodilih v razdelku **"Nega in vzdrževanje"**.



OPOMBA: med prvo uporabo pekača za vafle lahko zaznate rahel dim ali vonj. To je običajno in ne bo dolgo trajalo. Zagotovite zadostno prezračevanje okoli pekača za vafle.

Namestitev ali menjava plošč za peko

- 1. KORAK:** pekač za vafle odprite tako, da dvignete pokrov.
- 2. KORAK:** izberite zeleni plošči za peko, pri čemer se prepričajte, da se ujemata.
- 3. KORAK:** spodnjo ploščo za vafle namestite v spodnje ohišje pekača za vafle in jo poravnajte z grelnim elementom. Nežno jo pritisnite, da se zaskoči. Ponovite pri zgornjem ohišju.



OPOMBA: plošče za peko je v pekač za vafle mogoče namestiti samo na en način.

Uporaba pekača za vafle

- 1. KORAK:** pred vsako uporabo na plošči za peko previdno nanesite tanko plast jedilnega olja in ga vtirite s papirnato brisačo. S tem podaljšate življenjsko dobo premaza proti prijemanju in preprečite prijemanje hrane.
- 2. KORAK:** pripravite sestavine za peko.
- 3. KORAK:** namestite zeleni plošči za peko po navodilih v razdelku **"Namestitev ali menjava plošč za peko"**.
- 4. KORAK:** pekač za vafle priključite v električno omrežje in ga vklopite. Nato ga pribl. 5 minut segrevajte. Indikator začne svetiti, kar pomeni, da se pekač za vafle segreva. Indikator se izklopi, ko je dosežena potrebna temperatura in je pekač za vafle pripravljen za uporabo.
- 5. KORAK:** z uporabo rokavic, odpornih na vročino, previdno odprite pokrov. Dodajte pripravljeno testo za vafle na spodnjo ploščo za vafle in nato previdno zaprite pokrov.
- 6. KORAK:** pecite, kolikor dolgo je treba. Občasno preverite tako, da previdno odprete pokrov.
- 7. KORAK:** po končani peki z uporabo rokavic, odpornih na vročino, previdno odprite pokrov in vafle odstranite s plastično ali leseno lopatico, odporno na vročino.
- 8. KORAK:** pekač za vafle izklopite in izključite iz električnega omrežja.
- 9. KORAK:** pokrov pustite odprt in počakajte, da se ohladi.



OPOMBA: plošči za peko vedno že vnaprej segrejte. Počakajte dovolj dolgo, da se pekač za vafle ohladi, preden namestite drugi plošči za vafle. Med uporabo se indikator večkrat vklopi in izklopi, kar pomeni, da pekač za vafle ohranja pravo temperaturo. Na ploščo za peko ne vlijte preveč testa, saj lahko to med peko naraste. Če boste spekli več serij vaflov, pokrov po vsaki seriji zaprite, da se pekač ne ohladi.



POZOR: med peko bodite previdni, saj iz pekača za vafle uhaja para.



OPOZORILO: pekač za vafle in plošči za peko se med uporabo močno segrejejo. Da se izognete telesnim poškodbam, vedno nosite rokavice, odporne na vročino.

Odstranitev plošč za peko

- 1. KORAK:** počakajte, da se pekač za vafle popolnoma ohladi, preden odstranite plošči za peko.
- 2. KORAK:** pritisnite gumb za sprostitev plošč za peko. Plošči bosta malce izskočili, da ju boste lažje dvignili.
- 3. KORAK:** obe plošči za peko odstranite tako, da ju trdno primete z obema rokama ter nato potisnete in dvignete iz pekača za vafle.



POZOR: počakajte, da se plošči za peko popolnoma ohladita, preden ju odstranite iz pekača za vafle, da ne bi prišlo do telesnih poškodb.

Shranjevanje

Prepričajte se, da je pekač za vafle hladen, čist in suh, nato pa ga shranite na hladnem in suhem mestu. Kabla ne ovijajte tesno okoli pekača za vafle. Ovijte ga ohlapno, da ga ne poškodujete.

Tehnični podatki

Koda izdelka: PT6730ACTCO
Vhod: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Izhodna moč: 550 W

Recepti Klasični vafli Sestavine

120 g bele moke
1 jajce
235 ml mleka
2 žlici stopljenega masla
1 žlica sladkorja
2 žlički pecilnega praška
Ščepec soli

Način priprave

Moko in pecilni prašek presejte v večjo skledo ter vmešajte sladkor in sol.
V drugi skledi zmešajte jajce, mleko in stopljeno maslo ter mešanico vlijte na sredino suhih sestavin. Dobro premešajte, da dobite gladko gosto testo.
Rahlo naoljite plošči za peko in segrejte pekač za vafle.
Testo previdno vlijte v pekač za vafle. Vsak razdelek napolnite do $\frac{2}{3}$. Zaprite pekač za vafle in pecite, dokler niso vafli zlato zapečeni.
Vafle s plastično ali leseno lopatico, odporno na vročino, previdno preložite na rešetko in pustite, da se ohladijo.
Ponavljajte, dokler ne zmanjka testa.



OPOMBA: za popestritev pred peko v testo vmešajte še jedilno barvo.

Obiščite petra-electric.com/instruction-manuals.html in poiščite **PT6730** za dostop do navodil za uporabo in dodatnih receptov za izdelek.

HR | Spremite upute za buduće potrebe.

Što je dopušteno, a što nije

DOPUŠTENO:

Prije zamjene ili postavljanja dodatka isključite aparat i iskopčajte ga iz izvora napajanja.

NIJE DOPUŠTENO:

Upotrebljavati nastavke ako su labavi, oštećeni ili slomljeni..

Čišćenje i održavanje

- 1. KORAK:** Prije bilo kakvog čišćenja i održavanja toster za vafle iskopčajte iz napajanja i provjerite je li se potpuno ohladio.
- 2. KORAK:** Glavnu jedinicu tostera za vafle obrišite vlažnom mekom krpom i temeljito je osušite.
- 3. KORAK:** Dodatke operite u toploj vodi s deterdžentom, a zatim isperite i dobro osušite.
- 4. KORAK:** Skinite zapečene ostatke hrane tako da na grijače ploče nanese malu količinu tople vode pomiješane s blagim deterdžentom, a zatim ih obrišite papirnatim ručnikom ili neabrazivnom spužvicom.

Toster za vafle i pripadajući pribor nikada nemojte čistiti grubim ili abrazivnim deterdžentima jer oni mogu oštetiti površinu.



NAPOMENA: Toster za vafle treba se očistiti nakon svake upotrebe.

Upute za upotrebu Prije prve upotrebe

Prije ukopčavanja u izvor napajanja, toster za vafle očistite prateći upute iz odjeljka „Čišćenje i održavanje“.



NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe tostera za vafle može doći do emisije manje količine dima ili mirisa. To je normalno i ubrzo će nestati. Omogućite dostatan protok zraka oko tostera za vafle.

Postavljanje ili promjena grijaćih ploča

- 1. KORAK:** Otvorite toster za vafle tako da podignete poklopac.
- 2. KORAK:** Odaberite željene grijaće ploče i uvjerite se kako odgovaraju.
- 3. KORAK:** Donju ploču za vafle postavite u donje kućište tosteru za vafle i poravnajte je s grijačem. Pažljivo pritisnite dok ne sjedne na mjesto. Ponovite postupak s gornjim kućištem.



NAPOMENA: Grijaće ploče se samo na jedan način mogu postaviti u toster za vafle.

Upotreba tosteru za vafle

- 1. KORAK:** Prije svake upotrebe nanesite tanak sloj ulja za pečenje na grijaće ploče tako da ga utrljate papirnatim ručnikom. To će produljiti vijek trajanja premaza protiv ljepljenja i spriječiti da se hrana zalijepi.
- 2. KORAK:** Pripremite sastojke.
- 3. KORAK:** Postavite potrebne grijaće ploče prateći upute u odjeljku „Postavljanje ili promjena grijaćih ploča”.
- 4. KORAK:** Ukopčate toster za vafle u strujnu utičnicu i ostavite da se zagrijava približno 5 minuta. Indikator će zasvijetliti, naznačujući da se toster za vafle zagrijava. Indikator će se isključiti kad se dosegne potrebna temperatura i toster za vafle bude spreman za upotrebu.
- 5. KORAK:** Upotrebljavajući rukavice za pećnicu, pažljivo otvorite poklopac. Pripremljenu smjesu za vafle postavite na donju grijaću ploču i pažljivo zatvorite poklopac.
- 6. KORAK:** Pecite željeno vrijeme; s vremena na vrijeme pažljivo otvorite poklopac i provjerite stanje.
- 7. KORAK:** Kad pečenje završi, zaštitnim rukavicama pažljivo otvorite poklopac i izvadite vafle plastičnom lopaticom otpornom na toplinu ili drvenom lopaticom.
- 8. KORAK:** Isključite toster za vafle i iskopčajte ga iz napajanja.
- 9. KORAK:** Ostavite poklopac otvoren i pustite ga da se ohladi.



NAPOMENA: Prije pečenja uvijek zagrijte ploče. Prije postavljanja drugih grijaćih ploča ostavite dovoljno vremena za hlađenje tosteru za vafle. Tijekom upotrebe indikator se uključuje i isključuje, naznačujući održavanje temperature tosteru za vafle. Nemojte previše napuniti grijaće ploče; sastojci se tijekom pečenja mogu proširiti. Ako pečete više vafli, zatvorite poklopac kad ih izvadite kako bi se zadržala toplina.



OPREZ: Budite pažljivi tijekom pečenja; iz tosteru za vafle izlazit će para.

UPOZORENJE: Toster za vafle i grijaće ploče bit će vrlo vruće tijekom upotrebe; uvijek upotrebljavajte zaštitne rukavice za pećnicu kako ne bi došlo do ozljede.

Uklanjanje ploča za vafle

- 1. KORAK:** Prije nego što pokušate ukloniti grijaće ploče, pričekajte da se toster za vafle potpuno ohladi.
- 2. KORAK:** Pritisnite tipke za otpuštanje grijaćih ploča; grijaće ploče lagano će se odvojiti, nakon čega ćete ih lakše moći podići.
- 3. KORAK:** Prilikom uklanjanja ploče čvrsto držite objema rukama, a zatim ih pogurajte i podignite s tosteru za vafle.



OPREZ: Obavezno pričekajte da se grijaće ploče potpuno ohlade prije nego što ih pokušate skinuti s tosteru za vafle; u suprotnom može doći do ozljeda.

Spremanje

Prije spremanja na hladno i suho mjesto, provjerite je li toster za vafle hladan, čist i suh.
Kabel nikada nemojte čvrsto namatati oko tosteru za vafle; labavo ga omotajte kako ne bi došlo do oštećenja.

Tehnički podaci

Šifra proizvoda: PT6730ACTCO
Ulaz: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Izlaz: 550 W

Recepti Klasični vafli Sastojci

120 g običnog brašna
1 jaje
235 ml mlijeka
2 jušne žlice rastopljenog maslaca
1 jušna žlica šećera
2 čajne žlice praška za pecivo
Prstohvat soli

Priprema

Prosijte brašno i prašak za pecivo u veliku zdjelu, a zatim umiješajte šećer i sol.
U zasebnoj zdjeli pomiješajte jaje, mlijeko i rastopljeni maslac, a zatim izlijte mješavinu u sredinu suhih sastojaka. Dobro pomiješajte kako biste oblikovali glatku, gustu smjesu.
Blago nauljite grijaće ploče i zagrijte toster za vafle.
Pažljivo ulijte smjesu u toster za vafle; svaki utor napunite do $\frac{3}{4}$. Zatvorite toster za vafle i pecite dok ne postanu zlatne boje.

Паžljivo извадите вафле пластичном лопатичом отпорном на топлину или дрвенном лопатичом и оставите их да се охладат на жићаној реšetци. Повторите поступак с преосталом смесом.



НАПОМЕНА: Прије пежења у смјесу додајте боју за храну како бисте добили забавније вафле.

Отворите petra-electric.com/instruction-manuals.html и потражите **PT6730** како бисте приступили приручнику с упутама и додатним рецептима за свој производ.

BGI Моля, запазете инструкциите за бђдещи справки.

Правилно и неправилно

ПРАВИЛНО:

Пређи смяна или поставяне на приставки изключете уређа и извађете щепсела от контакта на електрическата мрежа.

НЕПРАВИЛНО:

Не използвайте приставките, ако те са разхлабени, повредени или счупени.

Грижа и поддръжка

СТЪПКА 1: Пређи извършване на почистване или техническа поддръжка извађете щепсела на пресата за гофрети от контакта на електрическата мрежа и проверете дали е напълно охладен.

СТЪПКА 2: Избършете основния модул на гофретника с мека, влажна кърпа и подсушете добре.

СТЪПКА 3: Почистете аксесоарите в топла сапунена вода, след което внимателно изплакнете и подсушете.

СТЪПКА 4: Отстранете остатъците от изпечена храна, като нанесете малко количество топла вода, смесена с мек почистващ препарат, върху плочите за готвене, след което ги почистете с хартиена кърпа или неабразивна телена четка.

Никога не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати или телени четки за почистване на гофретника или неговите аксесоари, тъй като това може да повреди повърхността.



ЗАБЕЛЕЖКА: гофретникът трябва да се почиства след всяка употреба.

Инструкции за употреба

Пређи първа употреба

Пређи да свържете към електрическата мрежа, почистете гофретника, като следвайте инструкциите, описани в раздела, озаглавен „Грижа и поддръжка“.



ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате гофретника за първи път, е възможно от него да излезе лек дим или миризма. Това е нормално и скоро ще изчезне. Осигурете достатъчна вентилация около гофретника.

Поставяне или смяна на плочите за готвене

СТЪПКА 1: Отворете гофретника, като повдигнете капака.

СТЪПКА 2: Изберете необходимите плочи за готвене, като проверите дали двете плочи съвпадат.

СТЪПКА 3: Поставете долната плоча за гофрети в долния корпус на гофретника и я подравнете с нагревателния елемент. Натиснете внимателно, докато щракне на място. Повторете с горната плоча.



ЗАБЕЛЕЖКА: Плочите за готвене ще паснат само по един начин в гофретника.

Използване нагофретника

СТЪПКА 1: Пређи всяка употреба внимателно нанесете тънък слой олио за готвене върху плочите за готвене, като го нанесете с хартиена салфетка. Това ще помогне за удължаването на срока на експлоатация на незалепващото покритие и няма да позволи залепване на храната.

СТЪПКА 2: Пригответе продуктите, които трябва да се сготвят.

СТЪПКА 3: Поставете необходимите готварски плочи, като следвайте инструкциите в раздела, озаглавен „Поставяне или смяна на плочите за готвене“.

СТЪПКА 4: Включете гофретника в електрическата мрежа и го загрейте предварително за прибл. 5 минути. Светлинният индикатор ще светне, за да покаже, че гофретникът е в процес на загреване. Светлинният индикатор ще изгасне, след като желаната температура бђде достигната, и гофретникът ще бђде готов за употреба.

СТЪПКА 5: С помощта на термоустойчиви ръкавици внимателно отворете капака. Добавете готовото тесто за гофрети в долната плоча за гофрети и след това внимателно затворете капака.

СТЪПКА 6: Гответе за желаното време; проверявайте периодично, като внимателно отваряте капака.

СТЪПКА 7: След приключване на печенето използвайте термоустойчиви ръкавици, за да отворите внимателно капака, и след това отстранете гофретите с устойчива на топлина пластмасова или дървена шпатула.

СТЪПКА 8: изключете и извађете щепсела на гофретника от контакта на електрическата мрежа.

СТЪПКА 9: Оставете капака отворен и оставете да се охладат.



ЗАБЕЛЕЖКА: Винаги загревайте плочите за готвене, преди да започнете да готвите. Оставете достатъчно време гофретникът да се охладат, преди да поставите другите плочи за гофрети. По време на употреба светлинният индикатор ще се включва и изключва, за да сигнализира, че уредът за готвене поддръжа температурата си. Не препъвайте плочите за готвене; тестото може да увеличи обема си по време на готвене. Когато приготвяте много партии гофрети, затваряйте капака, след като отстраните всяка партия, за да запазите топлината.



ВНИМАНИЕ: бъдете внимателни по време на готвене; от гофретника ще излиза пара.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Гофретникът и плочите за готвене се нагорещават много по време на употреба; винаги използвайте термоустойчиви кухненски ръкавици, за да избегнете нараняване.

Сваляне на плочите за гофрети

СТЪПКА 1: Оставете гофретникът да се охлади напълно, преди да се опитате да премахнете плочите за готвене.

СТЪПКА 2: Натиснете бутоните за освобождаване на плочата за готвене; плочите за гофрети ще изскочат леко, което ще улесни повдигането им.

СТЪПКА 3: Извадете всяка плоча за готвене, като я държите здраво с две ръце, след това плъзнете и повдигнете от гофретника.



ВНИМАНИЕ: Винаги оставяйте плочите за готвене да се охладят напълно, преди да се опитате да ги извадите от гофретника; ако не го направите, това ще причини нараняване.

Съхранение

Преди да съхранявате на хладно и сухо място, проверете дали гофретникът е изстинал, чист и сух.

Никога не увийте кабела стегнато около гофретника; увийте го хлабаво, за да избегнете повреда.

Спецификации

Код на продукта: PT6730ACTCO

Входна мощност: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Изходна мощност: 550 W

Рецепти

Класически гофрети

Съставки

120 г брашно

1 яйце

235 мл мляко

2 с.л. разтопено масло

1 с.л. захар

2 ч.л. бакпулвер

Щипка сол

Начин на приготвяне

Пресейте брашното и бакпулвера в голяма купа, след това добавете захарта и щипка сол и разбъркайте.

В отделна купа смесете яйцето, млякото и разтопеното масло, след което изсипете сместа в центъра на сухите съставки. Разбъркайте добре до получаване на гъсто тесто с гладка консистенция.

Леко намаслете плочите и предварително загрейте гофретника.

Внимателно изсипете тестото в гофретника; напълнете всяко гнездо до $\frac{3}{4}$ от пространството. Затворете гофретника и печете до златисто.

Извадете гофретата внимателно с помощта на топлоустойчива пластмасова или дървена шпатула и оставете гофретата да изстине върху решетка. Повторете с останалата смес.



ЗАБЕЛЕЖКА: Добавете хранителна боя към сместа преди готвене за забавна изненада.

Отидете на petra-electric.com/instruction-manuals.html и потърсете **PT6730**, за да получите достъп до ръководството за употреба и повече рецепти за вашия продукт.

LT | Išsaugokite instrukcijas, kad ateityje galėtumėte jomis pasinaudoti.

Ką daryti galima ir ko negalima

ATLIKITE ŠIUOS VEIKSMUS:

Prieš keisdami arba montuodami priedus išjunkite vaflių keptuvę ir atjunkite ją nuo maitinimo tinklo.

NEKADA:

Nenaudokite priedų, jei jie yra blogai pritvirtinti, sugedę ar sulūžę.

Priežiūra

1 VEIKSMAS. Prieš bandydami valyti ar prižiūrėti, išjunkite vaflių keptuvę iš maitinimo tinklo ir patikrinkite, ar ji visiškai atvėsusi.

2 VEIKSMAS. Vaflių keptuvės korpusą nuvalykite minkšta, drėgna šluoste ir gerai išdžiovinkite.

3 VEIKSMAS. Prieš plaukinti šiltu muiluotu vandeniu, gerai nuskalaukite ir išdžiovinkite.

4 VEIKSMAS. Pašalinkite priekupį maistą, užplūdami nedidelį kiekį šilto vandens, sumaišyto su švelniu plovikliu, ant kepimo plokščių, tada nuvalykite jas švariu popieriniu rankšluosčiu arba neabrazyviniu šveitikliu.

Niekada nevalykite vaflių keptuvės ir jos priedų šiurkščiais ar abrazyviniais valikliais ar šveitikliais, nes tai gali pakenkti paviršiui.



PASTABA: Po kiekvieno naudojimo vaflių keptuvė turi būti išvalyta.

Naudojimo instrukcija Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš prijungdami prie maitinimo tinklo, išvalykite vaflių keptuvę laikydamiesi skyriuje „**Priežiūra**“ pateiktų nurodymų.



PASTABA: Vaflių keptuvę naudojant pirmą kartą, gali pasklisti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir greitai praeis. Aplink vaflių keptuvę užtikrinkite pakankamą vėdinimą.

Kepimo plokščių montavimas ar keitimas

1 VEIKSMAS. Pakelkite dangtelį ir atidarykite vaflių keptuvę.

2 VEIKSMAS. Pasirinkite reikalingas kepimo plokštes, patikrinkite, kad abi plokštės būtų vienodos.

3 VEIKSMAS. Įstatykite apatinę vaflių kepimo plokštę į apatinę vaflių keptuvės korpuso dalį ir išlygiuokite su šildymo elementu. Švelniai paspauskite, kol plokštė spragtelėdama užsifiksuos. Pakartokite su viršutine kepimo plokšte.



PASTABA: Kepimo plokštės į vaflių keptuvę tinkamai įsistato tik vienu būdu.

Vaflių keptuvės naudojimas

1 VEIKSMAS. Prieš kiekvieną naudojimą kruopščiai užtepkite ploną kepimo aliejaus sluoksnį ant kepimo plokščių, patrinkite jas popieriniu rankšluosčiu. Tai padeda prailginti nelipniamos dangos eksploatavimo laiką ir neleidžia prilipti vafliams.

2 VEIKSMAS. Pasiruoškite kepimo ingredientus.

3 VEIKSMAS. Įstatykite reikalingas kepimo plokštes vadovaudamiesi instrukcijomis sk. „**Kepimo plokščių įstatymas ir keitimas**“.

4 VEIKSMAS. Įjunkite vaflių keptuvę į elektros tinklą, įjunkite ją pagrindiniu maitinimo jungikliu, pašildykite apie 5 minutes. Kai indikatorius lemputė šviečia, vadinasi, vaflių keptuvė įkaista. Kai bus pasiekta reikalinga temperatūra ir vaflių keptuvė bus paruošta naudoti, indikatorius lemputė užges.

5 VEIKSMAS. Mūvėdami karščiui atsparias pirštines atsargiai pakelkite dangtį. Užpilkite paruoštos vaflių tešlos ant apatinės plokštės ir atsargiai uždarykite dangtį.

6 VEIKSMAS. Kepkite norimą laiko tarpą, reguliariai tikrinkite kepimą atidarydami dangtį.

7 VEIKSMAS. Kai vafliai iškepa, užsimovę karščiui atsparias pirštines atsargiai atidarykite dangtį ir išimkite vaflius karščiui atsparia plastikine arba medine mentele.

8 VEIKSMAS. Vaflių keptuvę išjunkite ir ištraukite iš maitinimo tinklo.

9 VEIKSMAS. Palikite dangtį atvirą ir leiskite atvėsti.



PASTABA: Prieš pradėdami kepti, visada pašildykite kepimo plokštes. Leiskite vaflių keptuvei tinkamai atvėsti prieš įstatydami kitas vaflių kepimo plokštes. Naudojimo metu indikatorius lemputė cikliška įsijungs ir išsijungs nurodydama, kad vaflių keptuvė palaiko temperatūrą. Nepilkite per daug tešlos, nes keptant ji išsipučia ir padidėja. Kepdami daugiau vaflių, uždarykite dangtį kaskart išėmę vaflių, kad išlaikytumėte viduje šilumą.



PERSPĖJIMAS: Būkite atsargūs kepimo metu – vaflių keptuvė išleidžia garus.



ĮSPĖJIMAS: Vaflių keptuvė ir kepimo plokštės naudojimo metu labai įkaista; visada naudokite karščiui atsparias pirštines, kad išvengtumėte sužalojimų.

Vaflių plokščių nuėmimas

1 VEIKSMAS. Prieš nuimdami kepimo plokštes leiskite vaflių keptuvei visiškai atvėsti.

2 VEIKSMAS. Paspauskite kepimo plokščių atleidimo mygtukus; plokštės spragtelės ir šiek tiek iškilis, todėl jas galėsite lengvai išimti.

3 VEIKSMAS. Kiekvieną kepimo plokštę išimkite tvirtai suėmę abiem rankomis, tada pastumkite ir iškelkite plokštę į viršų.



PERSPĖJIMAS Visada leiskite kepimo plokštėms visiškai atvėsti, tik tada išimkite jas iš vaflių keptuvės. Priešingu atveju galima susižaloti.

Laikymas

Prieš padėdami į sausą vėsią vietą įsitinkinkite, kad vaflių keptuvė atvėso, yra švari ir sausa.

Aplink vaflių keptuvę niekada nevykiokite laido standžiai; apvyniokite laisvai, kad nepažeistumėte.

Specifikacijos

Gaminio kodas: PT6730ACTCO

Įvestis: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Išvestis: 550 W

Receptai

Klasikiniai vafliai

Ingredientai

120 g paprastų miltų
1 kiaušinis
235 ml pieno
2 valgomieji šaukštai ištirpinto sviesto
1 valgomas šaukštas cukraus
2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių
Žiupsnelis druskos

Gaminimas

Išsijokite miltus ir kepimo miltelius į didelį dubenį, tada įmaišykite cukrų ir druską.

Atskirame dubenyje išmaišykite kiaušinį, pieną ir ištirpintą sviestą, tada supilkite masę į sausų ingredientų centrą. Gerai maišykite, kol tešla taps vienalytė. Šiek tiek patepkite riebalais kepimo plokštes ir įkaitinkite vaflių keptuvę.

Atsargiai supilkite tešlą į vaflių keptuvę; užpildykite kiekvieną šulinėlį iki $\frac{3}{4}$ tūrio. Uždarykite vaflių keptuvę ir kepkite, kol vaflius taps tamsiai geltonos spalvos. Atsargiai išimkite vaflių su karščiu atsparia plastikine ar medine mentele ir leiskite atvėsti ant grotelių.

Tęskite kepimą toliau su likusia tešla.



PASTABA: Jei norite žaismingo akcento, prieš kepdami į tešlą įmaišykite valgomųjų dažų.

Norėdami gauti naudotojo vadovą ir daugiau jūsų gaminiui skirtų receptų, apsilankykite petra-electric.com/instruction-manuals.html ir paieškote **PT6730**.

HU | Órízze meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

Mit tegyen és mit ne tegyen

TEGYE:

Tartozékok cseréje vagy felszerelése előtt kapcsolja ki a készüléket, és csatlakoztassa le az áramforrásról.

NE TEGYE:

Ne használja a tartozékokat, ha azok lazák, sérültek vagy töröttek.

Ápolás és karbantartás

1. LÉPÉS: Tisztítás vagy karbantartás előtt mindig kapcsolja ki és húzza ki a gofrisütőt a hálózati aljzattól, és ellenőrizze, hogy teljesen kihűlt-e.

2. LÉPÉS: Tisztítsa meg a gofrisütőt puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.

3. LÉPÉS: Tisztítsa meg az összes tartozékot meleg, szappanos vízben, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg azokat.

4. LÉPÉS: A sütőlapra ráégett ételt távolítsa el kevés meleg mosószeres vízzel, majd törölje tisztára papír törülköendővel.

A gofrisütő tisztításához ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztító- vagy súrolószert, mert ezzel károsíthatja a készülék felületét.



MEGJEGYZÉS: A gofrisütőt minden használat után meg kell tisztítani.

Használati útmutató

Az első használat előtt

Mielőtt a desszertkészítőt a hálózati aljzathoz csatlakoztatja, tisztítsa meg az „**Ápolás és karbantartás**” című részben leírtak szerint.



MEGJEGYZÉS: A gofrisütő első használatakor enyhe füst vagy szag keletkezhet. Ez normális jelenség, és rövid időn belül elmúlik. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről a gofrisütő körül.

A sütőlapok behelyezése és cseréje

1. LÉPÉS: Nyissa ki a gofrisütőt a fedél felemelésével.

2. LÉPÉS: Válassza ki a kívánt sütőlapokat, és ellenőrizze, hogy egyezik-e a két lap.

3. LÉPÉS: Helyezze az alsó gofrisütőlapot a gofrisütő alsó házába, és illessze a fűtőelemhez. Finoman nyomja le, amíg a helyére kattann. Ismételve meg ezt a felső házral is.



MEGJEGYZÉS: A tapadásmentes lapok csak egyféleképpen illeszthetők a gofrisütőbe.

A gofrisütő használata

1. LÉPÉS: A sütőlapokat minden használat előtt kenje be vékonyan sütőolajjal, majd óvatosan dörzsölje bele papír törülköendővel. Ez segít meghosszabbítani a tapadásmentes bevonat élettartamát, és megakadályozza, hogy az ételek odaragadjanak.

2. LÉPÉS: Készítse elő a hozzávalókat a sütéshez.

3. LÉPÉS: Helyezze be a kívánt sütőlapokat „**A sütőlapok behelyezése és cseréje**” című részben található utasítások szerint.

4. LÉPÉS: Csatlakoztassa a hálózati aljzathoz és kapcsolja be a gofrisütőt, majd melegítse elő kb. 5 percig. A tápellátást jelző piros lámpa bekapcsol, jelezve, hogy a gofrisütő melegsik. A készenlétet jelző zöld lámpa bekapcsol, amint a gofrisütő elérte a kívánt hőmérsékletet, és készen áll a használatra.

5. LÉPÉS: Hőálló sütőkesztyű használatával óvatosan nyissa fel a fedelet. Az előkészített tésztát helyezze az alsó gofrisütőlapra, majd óvatosan csukja le a fedelet.

6. LÉPÉS: Süsse az ételt a kívánt ideig, időnként nyissa fel a fedelet és ellenőrizze a sütési folyamatot.

7. LÉPÉS: A sütés befejeztével hőálló sütőkesztyű használatával óvatosan nyissa fel a fedelet, és távolítsa el a kész gofrikat hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével.

8. LÉPÉS: Kapcsolja ki a gofrisütőt és húzza ki a hálózati aljzattól.

9. LÉPÉS: Hagyja a fedelet felnyitva, hogy lehűlhessen.



MEGJEGYZÉS: A sütés megkezdése előtt mindig melegítse elő a sütőlapokat. A többi gofrisütőlap felszerelése előtt hagyjon elegendő időt a gofrisütő kihűlésére. Használat közben a készüléket jelző zöld lámpa időnként be- és kikapcsol, jelezve, hogy a gofrisütő fenntartja a hőmérsékletet. Ne töltsen túl a sütőlapokat; a hozzávalók térfogata megnőhet sütés közben. Ha több adag gofrit süt, a hőmérséklet fenntartása érdekében csukja le a fedelet, miután kivette az egyik adagot.



FIGYELMEZTETÉS: Járjon el körültekintően sütés közben; a gofrisütő gőzt bocsát ki.



VIGYÁZAT: A gofrisütő és a sütőlapok használat közben nagyon felforrósodnak; a sérülések elkerülése érdekében mindig használjon hőálló fogókesztyűt.

A gofrisütőlapok eltávolítása

1. LÉPÉS: Mielőtt eltávolítaná a sütőlapokat, várja meg, amíg a gofrisütő teljesen kihűl.

2. LÉPÉS: Nyomja meg a sütőlap kioldógombjait; a gofrisütőlapok kissé felpattannak, így könnyebben kiemelhetők.

3. LÉPÉS: Két kézzel erősen fogja meg, majd csúsztassa ki és távolítsa el a sütőlapokat a gofrisütőből.



FIGYELMEZTETÉS: Mindig várja meg, amíg a sütőlapok teljesen kihűlnek, és csak azután kísérelje meg eltávolításukat a gofrisütőből; ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye.

Tárolás

Tárolja hűvös, száraz helyen, és tárolás előtt győződjön meg róla, hogy a gofrisütő lehűlt, tiszta és száraz.

Soha ne tekerje a kábelt szorosan a gofrisütő köré; a károsodás elkerülése érdekében lazán tekerje fel.

Műszaki adatok

Termékkód: PT6730ACTCO

Bemenet: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Kimenet: 550 W

Receptek Klasszikus gofri Hozzávalók

120 g liszt

1 tojás

235 ml tej

2 ek. olvasztott vaj

1 ek. cukor

2 tk. sütőpor

Egy csipet só

Elkészítés

Szítálja a lisztet és a sütőport egy nagy tálba, majd keverje bele a cukrot és a sót.

Egy külön edényben keverje össze a tojást, a tejet és az olvasztott vajat, majd öntse a keveréket a száraz összetevők középre. Alaposan keverje össze, hogy sima, sűrű tésztát kapjon.

Vékonyan kenje ki a sütőlapokat zsiradékkal, majd melegítse elő a gofrisütőt.

Óvatosan öntse a tésztát a snackkészítőbe, minden mélyedést a kétharmadáig töltsön. Zárja le a snackkészítő fedelét, és süssse aranybarnára.

Óvatosan vegye ki a gofrit egy hőálló műanyag vagy fa spatula segítségével, és hagyja kihűlni egy rácson.

Ismételje meg a műveletet a maradék tésztával.



MEGJEGYZÉS: Ha kicsit fel szeretné dobni az ételt, még a sütés előtt adjon ételszínezéket a tésztához.

Nyissa meg a(z) petra-electric.com/instruction-manuals.html oldalt, és keressen rá a(z) **PT6730** kódra, hogy hozzáférjen a termék használati útmutatójához és további receptekhez.

LV | Saglabājiēt norādījumus turpmākām uzzinām.

KO DARĪT un KO NEDARĪT

KO DARĪT:

Pirms piederumu maiņas vai uzstādīšanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.

KO NEDARĪT:

Neizmantojiet piederumus, ja tie ir vajīgi, bojāti vai salauzti.

Uzturēšana un apkope

- 1. DARBĪBA:** Pirms veikt tīrīšanu vai apkopi, atvienojiet vafeļu pannu no elektrotīkla un pārliecinieties, ka tā ir pilnībā atdzisusi.
 - 2. DARBĪBA:** Noslaukiet vafeļu pannas galveno bloku ar mīkstu, mitru drānu un rūpīgi nosusiniet.
 - 3. DARBĪBA:** Mazgājiet piederumus siltā ziepjūdenī, pēc tam tos noskalojiet un kārtīgi nosusiniet.
 - 4. DARBĪBA:** Notīriet piedegušās ēdiena paliekas no cepšanas virsmām, izmantojot nelielu daudzumu silta ūdens, kas sajaukts ar maigu mazgāšanas līdzekli; pēc tam noslaukiet ar papīra dvieļi vai neabrazīvu sūkli.
- Nekad neizmantojiet rupjus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai sūklus vafeļu pannas un tās piederumu tīrīšanai, jo tā varat sabojāt virsmu.



PIEZĪME: Vafeļu panna jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Lietošanas norādījumi Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pievienošanas elektrotīklam notīriet vafeļu pannu, ievērojot norādījumus sadaļā **"Uzturēšana un apkope"**.



PIEZĪME: Vafeļu pannas pirmajā lietošanas reizē var būt jūtama neliela smaka un dūmi. Tas ir normāli un drīz tas pazudīs. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju ap vafeļu pannu.

Cepšanas virsmu nomaiņa vai uzstādīšana

- 1. DARBĪBA:** Atveriet vafeļu pannu, paceļot vāku.
- 2. DARBĪBA:** Izvēlieties vajadzīgās cepšanas virsmas, pārliecinoties, ka abas virsmas ir savstarpēji atbilstošas.
- 3. DARBĪBA:** Ievietojiet apakšējo vafeļu cepšanas virsmu vafeļu pannas apakšējā korpusa daļā un savietojiet ar sildelementu. Viegli uzspiediet, līdz tā ar klikšķi nostiprinās vietā. Atkārtojiet tādas pašas darbības augšējā korpusa daļā.



PIEZĪME: Cepšanas virsmas var ievietot vafeļu pannā tikai vienā veidā.

Vafeļu pannas lietošana

- 1. DARBĪBA:** Pirms katras lietošanas reizes uzmanīgi uzklājiet plānu cepamās eļļas kārtiņu uz cepšanas virsmām, to ierīvojot ar papīra dvieļi. Tas palīdzēs paildzināt nepiedeģošā pārkļūma kalpošanas laiku un novērsīs produktu pielipšanu.
- 2. DARBĪBA:** Sagatavojiet sastāvdaļas, ko vēlaties pagatavot.
- 3. DARBĪBA:** Uzstādiet vajadzīgās cepšanas virsmas, ievērojot norādījumus sadaļā **"Cepšanas virsmu nomaiņa vai uzstādīšana"**.
- 4. DARBĪBA:** Pievienojiet vafeļu pannu elektrotīklam, ieslēdziet to un aptuveni 5 minūtes uzkarsējiet. Gaismas indikators ieslēdzas, norādot, ka vafeļu panna tiek uzkarsēta. Gaismas indikators izslēdzas, kad ir sasniegta vajadzīgā temperatūra un vafeļu panna ir gatava lietošanai.
- 5. DARBĪBA:** Uzvelciet karstumizturīgus cimdus un uzmanīgi atveriet vāku. Uzklājiet sagatavoto vafeļu miklu uz apakšējās vafeļu cepšanas virsmas un uzmanīgi aizveriet vāku.
- 6. DARBĪBA:** Gatavojiet tik ilgi, cik nepieciešams; periodiski pārbaudiet, uzmanīgi atverot vāku.
- 7. darbība:** Kad gatavošana ir pabeigta, uzvelciet karstumizturīgus cimdus, uzmanīgi atveriet vāku un ar karstumizturīgu plastmasas vai koka lāpstiņu izņemiet vafeles.
- 8. darbība:** Izslēdziet un atvienojiet vafeļu pannu no elektrotīkla.
- 9. DARBĪBA:** Atstājiet vāku atvērtu un ļaujiet atdzist.



PIEZĪME: Pirms cepšanas vienmēr uzkarsējiet cepšanas virsmas. Pirms citu vafeļu cepšanas virsmu uzstādīšanas nogaidiet pietiekamu laika ilgumu, lai vafeļu panna varētu atdzist. Gatavošanas laikā gaismas indikators periodiski iedegas un nodziest, lai norādītu, ka vafeļu panna uztur temperatūru. Neuzklājiet pārāk daudz mīklas uz cepšanas virsmām; cepšanas laikā mīkla varētu izplesties. Ja gatavojat vairākas vafeļu porcijas, aizveriet vāku pēc katras porcijas izņemšanas, lai uzturētu karstumu.



UZMANĪBU: Ievērojiet piesardzību gatavošanas laikā; vafeļu panna izdalīs tvaiku.



BRĪDINĀJUMS: Vafeļu panna un gatavošanas plātnes lietošanas laikā ļoti uzkarst; vienmēr lietojiet siltumizturīgus cimdus, lai izvairītos no traumām.

Vafeļu cepšanas virsmu izņemšana

- 1. DARBĪBA:** Pirms cepšanas virsmu izņemšanas ļaujiet vafeļu pannai pilnībā atdzist.
- 2. DARBĪBA:** Nospiediet cepšanas virsmas atbrīvošanas pogas; vafeļu cepšanas virsmas nedaudz paceļas uz augšu, un tās var vieglāk izņemt.
- 3. DARBĪBA:** Izņemiet katru cepšanas virsmu, cieši satverot to ar abām rokām, tad pabīdiet to un izceliet no vafeļu pannas.



UZMANĪBU: Vienmēr pirms cepšanas virsmu izņemšanas no vafeļu pannas ļaujiet tām pilnībā atdzist; pretējā gadījumā ir iespējami savainojumi.

Glabāšana

Pirms vafeļu pannas novietošanas glabāšanai vēsā, sausā vietā pārbaudiet, vai tā ir atdzisusi, tīra un sausa.

Nekad neaptiniet strāvas vadu cieši ap vafeļu pannu; aptiniet to brīvi, lai neradītu bojājumus.

Specifikācijas

Izstrādājuma kods: PT6730ACTCO
Ieejas jauda: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Izejas jauda: 550 W

Receptes

Klasiskās vafeles Sastāvdaļas

120 g miltu
1 ola
235 ml piena
2 ēdamk. kausēta sviesta
1 ēdamk. cukura
2 tējķ. cepamā pulvera
Šķipsna sāls

Pagatavošana

Lielā traukā iesijājiēt miltus un cepamo pulveri, pēc tam iemaisiet cukuru un sāli.

Citā bļodā sajauciet olu, pienu un kausēto sviestu, pēc tam ielejiet maisījumu sauso sastāvdaļu centrā. Rūpīgi sajauciet, līdz veidojas viendabīga, bieza mikla.

Nedaudz ieziediet cepšanas virsmas ar eļļu un uzkaršējiēt vafeļu pannu.

Uzmanīgi lejiet miklu vafeļu pannā; piepildot katru padziļinājumu līdz $\frac{3}{4}$. Aizveriet vafeļu pannu un cepiet, līdz vafele ir zeltaini brūna.

Uzmanīgi izņemiet vafeļi, izmantojot karstumizturīgu plastmasas vai koka lāpstiņu, un novietojiet to uz režģa, lai atdziest.

Atkārtojiet, izmantojot pārējo miklu.



PIEZĪME: Jautrākai noskaņai pirms cepšanas pievienojiet miklai pārtikas krāsvielu.

Dodieties uz petra-electric.com/instruction-manuals.html un meklējiet **PT6730**, lai piekļūtu lietošanas rokasgrāmatai, kā arī citām šim produktam paredzētām receptēm.

EE | Hoidke juhend edaspidiseks kasutamiseks alles.

Mīda teha ja mīda mitte teha

MIDA TEHA:

Enne tarvikute vahetamist või paigaldamist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.

MIDA MITTE TEHA:

Kasutada tarvikuid, kui need on eraldunud, kahjustatud või katkised..

Hooldus ja korrashoid

1. SAMM. Enne puhastamist või hooldust tõmmake vahvliküpsetaja seinast välja ja kontrollige, et see oleks maha jahtunud.

2. SAMM. Puhastage vahvliküpsetaja põhikorpust pehme niiske riidelapiga ja kuivatage põhjalikult.

3. SAMM. Puhastage tarvikuid sooja seebiveega, loputage ja kuivatage põhjalikult.

4. SAMM. Eemaldage küpsetatud toit, kandes väike kogus pehmetoimelise pesuvahendiga segatud sooja vett küpsetusplaatidele, seejärel pühkige need paberrätiku või mitteabasiilse küürimisvahendiga puhtaks.

Ärge kunagi kasutage vahvliküpsetaja ega selle tarvikute puhastamiseks karedaid või abrasiivseid puhastusvahendeid või küürimiskäsna, kuna need pinda kahjustada.



MÄRKUS. Vahvliküpsetajat tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda.

Kasutusjuhend

Enne esmakordset kasutamist

Enne seadme vooluvõrku ühendamist puhastage vahvliküpsetaja, järgides jaotises „**Hooldus ja korrashoid**“ esitatud juhiseid.



MÄRKUS. Kui kasutate vahvliküpsetajat esimest korda, võib sellest eralduda veidi suitsu või lõhna. See on normaalne ja kaob peagi. Tagage vahvliküpsetaja ümber piisav õhutus.

Küpsetusplaatide paigaldamine või vahetamine

1. SAMM. Avage kaant tõstes vahvliküpsetaja.

2. SAMM. Valige vajalikud küpsetusplaadid, jälgides, et mõlemad plaadid sobivad kokku.

3. SAMM. Pange alumine vahvliplaat vahvliküpsetaja alumisse korpusesse ja viige kohakuti kuumutuselemendiga. Vajutage õrnalt, kuni see oma kohale klõpsatub. Korrake toimingut ülemise korpusega.



MÄRKUS. Küpsetusplaadid sobivad vahvliküpsetajasse vaid ühte moodi.

Vahvliküpssetaja kasutamine

1. **SAMM.** Enne iga kasutuskorda kandke küpsetusplaatidele ettevaatlikult õhuke kiht küpsetusõli ja hõõruge see paberrätikuga laiali. See aitab pikendada mitterakkuva katte kasutusiga ja ennetada toidu kleepumist.
2. **SAMM.** Valmistage ette valmistatavad toiduained.
3. **SAMM.** Paigaldage soovitud küpsetusplaadid vastavalt jaotises „Küpsetusplaatide paigaldamine ja vahetamine“ toodud juhistele.
4. **SAMM.** Ühendage vahvliküpssetaja vooluvõrku ja kuumutage umbes 5 minutit. Toite märgutuli süttib, andes märku, et vahvliküpssetaja eelsoojeneb. Märgutuli lülitub vajaliku temperatuuri saavutamisel välja ja vahvliküpssetaja on kasutamiseks valmis.
5. **SAMM:** Kuumakindlaid kindaid kasutades avage ettevaatlikult kaas. Kandke varem valmistatud vahvlitaigen alumisele vahvliplaadile ja sulgege seejärel ettevaatlikult kaas.
6. **SAMM.** Küpsutage soovitud aja vältel, kontrollides kaant avades regulaarselt küpsemist.
7. **SAMM.** Kui küpsetamine on lõppenud, avage kaas ettevaatlikult, kandes kuumakindlaid kindaid, ja seejärel võtke vahvlid välja kuumakindla plast- või puitspaatliga.
8. **SAMM.** Pärast kasutamist lülitage vahvliküpssetaja välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
9. **SAMM.** Jätke kaas lahti ja laske seadmel jahtuda.



MÄRKUS. Enne küpsetama hakkamist tuleb küpsetusplaate alati eelsoojendada. Andke vahvliküpssetajale piisavalt aega mahajahtumiseks enne kui paigaldate muud vahvliplaadid. Kasutamise ajal lülitub märgutuli vaheldumisi sisse ja välja, näidates, et vahvliküpssetaja hoiab temperatuuri. Ärge küpsetusplaate ülemääraselt täitke – toiduained võivad küpsetamise ajal paisuda. Mitme vahvlipartii valmistamisel sulgege pärast iga partii eemaldamist kaas, et hoida kuumust.



ETTEVAATUST! Olge küpsetamisel ettevaatlik; vahvliküpssetajast eraldub auru.



HOIATUS! Vahvliküpssetaja ja küpsetusplaadid lähevad kasutamise ajal väga kuumaks; vigastuste vältimiseks kandke alati kuumakindlaid kindaid.

Vahvliplaatide eemaldamine

1. **SAMM.** Laske vahvliküpssetajal enne küpsetusplaatide eemaldamist täielikult maha jahtuda.
2. **SAMM.** Vajutage küpsetusplaadi vabastusnuppudele, vahvliplaadid eemalduvad kergelt, muutes nende tõstmise lihtsamaks.
3. **SAMM.** Eemaldage küpsetusplaadid, hoides neist kindlalt kahe käega kinni; seejärel libistage ja tõstke nad vahvliküpssetajast välja.



ETTEVAATUST! Enne kui asute küpsetusplaate vahvliküpssetajast välja võtma, laske neil alati maha jahtuda. Vastasel juhul on oht saada kehavigastusi.

Hoiustamine

Enne jahedas ja kuivas kohas hoiustamist kontrollige, et vahvliküpssetaja oleks jahe, puhas ja kuiv.
Ärge kunagi keerake juhett jõuga ümber vahvliküpssetaja; kahjustuste vältimiseks pange see ümber seadme lõdvalt.

Tehnilised andmed

Tootekood: PT6730ACTCO
Sisend: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Väljund: 550 W

Retseptid Klassikalised vahvlid Koostisosad

120 g nisujahu
1 muna
235 ml piima
2 spl sulavõid
1 spl suhkrut
2 tl küpsetuspulbrit
Näpuotsatäis soola

Valmistamine

Sõeluge jahu ja küpsetuspulber suurde kaussi ning segage seejärel sisse suhkur ja sool.
Segage eraldi kausis kokku muna, piim ja sulavõi ning valage saadud segu kuivade koostisainete keskele. Segage korralikult, kuni olete saanud ühtlase ja paksu taina.

Määrige kergelt küpsetusplaate ja eelsoojendage vahvliküpssetaja.

Valage tainas ettevaatlikult vahvliküpssetajasse; täitke iga tühikim $\frac{2}{3}$ ulatuses. Sulgege vahvliküpssetaja ja küpsutage, kuni vahvlid on saavutanud kuldse värvuse.

Eemaldage puidust või plastist spaatliga ettevaatlikult vahvel ja jätke traatrestile jahtuma.

Korrake kogu ülejäänud tainaga.



MÄRKUS. Lõbusamate tulemuste saamiseks lisage tainale enne küpsetamist toiduvärvi.

EL | Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Τι πρέπει και τι δεν πρέπει να κάνετε

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:

Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος προτού αλλάξετε ή τοποθετήσετε εξαρτήματα.

ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:

Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα εάν είναι χαλαρά, έχουν υποστεί ζημιά ή έχουν σπάσει.

Φροντίδα και συντήρηση

ΒΗΜΑ 1: Πριν επιχιρήσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη βαφλιέρα από την κεντρική παροχή ρεύματος και βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς.

ΒΗΜΑ 2: Σκουπίστε την κύρια μονάδα της βαφλιέρας με ένα μαλακό, νωπό πανί και στεγνώστε καλά.

ΒΗΜΑ 3: Καθαρίστε τα αξεσουάρ με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.

ΒΗΜΑ 4: Αφαιρέστε την ψιμένη τροφή απλώνοντας μια μικρή ποσότητα ζεστού νερού αναμειγμένο με ήπιο απορρυπαντικό στις πλάκες μαγειρέματος και μετά σκουπίστε τις με μια χαρτοπετσέτα ή ένα μη αποξεστικό συρμάτινο σφουγγαράκι.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά ή αποξεστικά απορρυπαντικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια για να καθαρίσετε τη βαφλιέρα ή τα εξαρτήματά της, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνεια.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η βαφλιέρα θα πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Οδηγίες χρήσης

Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από τη σύνδεση στην κεντρική παροχή ρεύματος, καθαρίστε τη βαφλιέρα ακολουθώντας τις οδηγίες στην ενότητα με τίτλο «**Φροντίδα και συντήρηση**».



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιήσετε τη βαφλιέρα για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια ελαφριά μυρωδιά ή λίγος καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα σταματήσει σύντομα. Φροντίστε να αφήνετε περιθώριο για επαρκή εξαερισμό γύρω από τη βαφλιέρα.

Τοποθέτηση ή αλλαγή των πλακών μαγειρέματος

ΒΗΜΑ 1: Ανοίξτε τη βαφλιέρα ανασκλώνοντας το καπάκι.

ΒΗΜΑ 2: Επιλέξτε τις απαιτούμενες πλάκες μαγειρέματος, ελέγχοντας ότι και οι δύο πλάκες ταιριάζουν.

ΒΗΜΑ 3: Τοποθετήστε την κάτω πλάκα για βάφλες μέσα στο κάτω περίβλημα της βαφλιέρας και ευθυγραμμίστε την με το θερμαντικό στοιχείο. Πιέστε απαλά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της. Επαναλάβετε για το επάνω περίβλημα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι πλάκες μαγειρέματος μπορούν να τοποθετηθούν μόνο με έναν τρόπο στη βαφλιέρα.

Χρήση της βαφλιέρας

ΒΗΜΑ 1: Πριν από κάθε χρήση, απλώστε προσεκτικά μια λεπτή στρώση μαγειρικού λαδιού στις πλάκες μαγειρέματος, απλώνοντάς το προσεκτικά με μια χαρτοπετσέτα. Αυτό θα σας βοηθήσει να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολητικής επίστρωσης και να μην κολλήσει το τρόφιμο.

ΒΗΜΑ 2: Προετοιμάστε τα υλικά για μαγείρεμα.

ΒΗΜΑ 3: Τοποθετήστε τις απαιτούμενες πλάκες μαγειρέματος, ακολουθώντας τις οδηγίες στην ενότητα με τίτλο «**Τοποθέτηση ή αλλαγή των πλακών μαγειρέματος**».

ΒΗΜΑ 4: Συνδέστε και ενεργοποιήστε τη βαφλιέρα στην κεντρική παροχή ρεύματος και προθερμαίνετε για περίπου 5 λεπτά. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει για να υποδείξει ότι η βαφλιέρα προθερμαίνεται. Η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία και η βαφλιέρα είναι έτοιμη για χρήση.

ΒΗΜΑ 5: Χρησιμοποιώντας ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια, ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι. Προσθέστε το έτοιμο μείγμα για βάφλες στην κάτω πλάκα για βάφλες και κλείστε προσεκτικά το καπάκι.

ΒΗΜΑ 6: Μαγειρέψτε για τον επιθυμητό απαιτούμενο χρόνο. Ελέγχετε περιοδικά ανοίγοντας προσεκτικά το καπάκι.

ΒΗΜΑ 7: Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια για να ανοίξετε προσεκτικά το καπάκι και μετά αφαιρέστε τις βάφλες με μια ανθεκτική στη θερμότητα πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.

ΒΗΜΑ 8: Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη βαφλιέρα από την κεντρική παροχή ρεύματος.

ΒΗΜΑ 9: Αφήστε το καπάκι ανοιχτό και αφήστε το να κρυώσει.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προθερμαίνει πάντα τις πλάκες μαγειρέματος πριν αρχίσετε το μαγείρεμα. Αφήστε τη βαφλιέρα να κρυώσει για αρκετό χρόνο πριν τοποθετήσετε τις άλλες πλάκες για βάφλες. Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η ενδεικτική λυχνία ανάβει και σβήνει, υποδεικνύοντας ότι η βαφλιέρα διατηρεί τη θερμοκρασία. Μην γεμίζετε υπερβολικά τις πλάκες μαγειρέματος. Τα υλικά μπορεί να διασταλούν κατά το μαγείρεμα. Όταν ψήνετε πολλέςδόσεις βαφλών, κλείστε το καπάκι μετά την αφαίρεση κάθε δόσης για να διατηρήσετε τη θερμότητα.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Να είστε προσεκτικοί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η βαφλιέρα θα εκπέμπει ατμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η βαφλιέρα και οι πλάκες μαγειρέματος θερμαίνονται πολύ κατά τη χρήση. Χρησιμοποιείτε πάντα ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια για να αποφύγετε τραυματισμούς.

Αφαίρεση των πλακών για βάφλες

ΒΗΜΑ 1: Αφήστε τη βαφλιέρα να κρυώσει εντελώς πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε τις πλάκες μαγειρέματος.

ΒΗΜΑ 2: Πιέστε τα κουμπιά απασφάλισης της πλάκας μαγειρέματος. Οι πλάκες για βάφλες θα ανασηκωθούν ελαφρώς, διευκολύνοντας την ανύψωση και αφαίρεσή τους.

ΒΗΜΑ 3: Αφαιρέστε κάθε πλάκα μαγειρέματος κρατώντας την σταθερά με τα δύο χέρια και μετά σύρετέ την και βγάλτε την από τη βαφλιέρα.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Αφήνετε πάντα τις πλάκες μαγειρέματος να κρυώσουν εντελώς πριν επιχειρήσετε να τις αφαιρέσετε από τη βαφλιέρα. Διαφορετικά, θα προκληθεί τραυματισμός.

Αποθήκευση

Πριν από την αποθήκευση σε δροσερό, ξηρό μέρος, ελέγξτε ότι η βαφλιέρα είναι κρύα, καθαρή και στεγνή.

Ποτέ μην τυλίγετε το καλώδιο σφιχτά γύρω από τη βαφλιέρα. Τυλίγετέ το χαλαρά για να μην προκληθεί ζημιά.

Προδιαγραφές

Κωδικός προϊόντος: PT6730ACTCO

Είσοδος: 220–240 V~ 50–60 Hz

Εξόδος: 550 W

Συνταγές

Κλασικές βάφλες

Υλικά

120 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 αυγό

235 ml γάλα

2 κ.σ. λιωμένο βούτυρο

1 κ.σ. ζάχαρη

2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

Πρέζα αλάτι

Μέθοδος

Πασπαλίστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέστε τη ζάχαρη και το αλάτι.

Σε ένα ξεχωριστό μπολ, ανακατέψτε το αυγό, το γάλα και το λιωμένο βούτυρο και, στη συνέχεια, ρίξτε το μείγμα στο κέντρο των ξηρών υλικών.

Ανακατέψτε καλά για να σχηματίσετε ένα λείο, παχύ μείγμα.

Λαδώστε ελαφρώς τις πλάκες μαγειρέματος και προθερμάνετε τη βαφλιέρα.

Ρίξτε προσεκτικά το μείγμα στη βαφλιέρα, γεμίστε την κάθε υποδοχή κατά $\frac{2}{3}$. Κλείστε τη βαφλιέρα και μαγειρέψτε μέχρι να ροδίσει.

Αφαιρέστε προσεκτικά τη βάφλα χρησιμοποιώντας μια ανθεκτική στη θερμότητα πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα και αφήστε την να κρυώσει σε μια σχάρα.

Επαναλάβετε τη διαδικασία με το υπόλοιπο μείγμα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προσθέστε χρωστικές τροφίμων στο μείγμα πριν από το μαγείρεμα για μια διασκεδαστική νότα.

Μεταβείτε στο petra-electric.com/instruction-manuals.html και αναζητήστε **PT6730** για να αποκτήσετε πρόσβαση στο εγχειρίδιο οδηγιών, αλλά και σε περισσότερες συνταγές για το προϊόν σας.

DK I Gem vejledningen til fremtidig reference.

Anbefalet brug

DU BØR:

Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du udskifter eller monterer tilbehør.

DU BØR IKKE:

Bruge tilbehør, der sidder løst, er beskadiget eller ødelagt.

Pleje og vedligeholdelse

TRIN 1: Inden rengøring eller vedligeholdelse skal du tage vaffeljernet ud af stikkontakten og kontrollere, at det er helt kølet af.

TRIN 2: Tør vaffeljernet hoveddel af med en blød, fugtig klud, og lad det tørre helt.

TRIN 3: Rengør tilbehøret i varmt vand med opvaskemiddel, og skyl og tør derefter grundigt.

TRIN 4: Fjern fastbrændte madrester ved at komme en lille smule varmt vand blandet med et mildt rengøringsmiddel på varmepladerne, og tør dem derefter af med et papirhåndklæde eller en ikke-slibende grydesvamp.

Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af vaffeljernet eller dets tilbehør, da dette kan beskadige overfladen.



BEMÆRK: Vaffeljernet skal rengøres efter hver brug.

Brugsanvisning Før første brug

Før du tilslutter vaffeljernet til stikkontakten, skal det rengøres i henhold til anvisningerne i afsnittet '**Pleje og vedligeholdelse**'.



BEMÆRK: Når du bruger vaffeljernet for første gang, kan der opstå lidt røg eller en svag lugt. Dette er normalt og vil hurtigt forsvinde. Sørg for tilstrækkelig ventilation omkring vaffeljernet.

Montering eller udskiftning af varmepladerne

TRIN 1: Åbn vaffeljernet ved at løfte låget.

TRIN 2: Vælg varmeplader, og kontrollér, at de passer sammen.

TRIN 3: Placér den nederste vaffelplade i vaffeljernet nederste del, og juster den efter varmelegemet. Tryk forsigtigt, indtil den klikker på plads. Gentag fremgangsmåden for den øverste del.



BEMÆRK: Varmepladerne kan kun komme ind i vaffeljernet den ene vej.

Brug af vaffeljernet

TRIN 1: Påfør forsigtigt varmepladerne et tyndt lag madlavningsolie før brug, og grib det forsigtigt ind med en papirserviet. Dette vil hjælpe med til at forlænge slip-let-belægningens levetid og forhindre madvarer i at sætte sig fast.

TRIN 2: Klargør de ingredienser, der skal tilberedes.

TRIN 3: Monter varmepladerne i henhold til anvisningerne i afsnittet '**Montering eller udskiftning af varmepladerne**'.

TRIN 4: Tilslut vaffeljernet til stikkontakten, tænd det, og forvarm i ca. 5 minutter. Indikatoren lyser op for at angive, at vaffeljernet varmer op. Indikatoren slukker, når den ønskede temperatur er nået, og vaffeljernet er klar til brug.

TRIN 5: Åbn forsigtigt låget med grillhandsker på. Hæld den klargjorte vaffeldej på den nederste vaffelplade, og luk derefter forsigtigt låget.

TRIN 6: Tilbered i det ønskede tidsrum. Kontrollér regelmæssigt ved forsigtigt at åbne låget.

TRIN 7: Når vafflen er færdigbagt, skal du forsigtigt åbne låget med grillhandsker på og fjerne vafflen med en varmebestandig plast- eller træspatel.

TRIN 8: Sluk for vaffeljernet, og tag stikket ud af stikkontakten.

TRIN 9: Lad låget stå åbent, så det kan køle af.



BEMÆRK: Forvarm altid varmepladerne, inden du påbegynder bagningen. Lad vaffeljernet køle af, før du monterer de andre vaffelplader. Under brug tænder og slukker indikatoren for at angive, at vaffeljernet opretholder temperaturen. Undlad at overfylde varmepladerne, da ingredienserne kan hæve under tilberedningen. Hvis du laver flere portioner vaffler, skal du lukke låget efter hver bagning for at opretholde varmen.



FORSIGTIG: Vær forsigtig under bagningen. Vaffeljernet udsender damp.



ADVARSEL: Vaffeljernet og varmepladerne bliver meget varme under brug. Brug altid grillhandsker for at undgå skader.

Fjernelse af vaffelpladerne

TRIN 1: Lad vaffeljernet køle helt af, før du forsøger at fjerne varmepladerne.

TRIN 2: Tryk på varmepladernes udløserknapper. Vaffelpladerne vil springe en smule op, hvilket gør det nemmere at løfte dem af.

TRIN 3: Fjern hver varmeplade ved at holde godt fast i den med to hænder, og skub og løft den derefter ud af vaffeljernet.



FORSIGTIG: Lad altid varmepladerne køle helt af, før du forsøger at fjerne dem fra vaffeljernet. Hvis du ikke gør det, kan det medføre personskaade.

Opbevaring

Før opbevaring på et køligt, tørt sted skal du kontrollere, at vaffeljernet er afkølet, rent og tørt.

Rul aldrig ledningen stramt omkring vaffeljernet. Rul den løst sammen for at undgå skader.

Specifikationer

Produktkode: PT6730ACTCO

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 550 W

Opskrifter

Klassiske vaffler

Ingredienser

120 g hvedemel

1 æg

235 ml mælk

2 spsk. smeltet smør

1 spsk. sukker
2 tsk. bagepulver
En knivspids salt

Fremgangsmåde

Sigt mel og bagepulver i en stor skål, og rør derefter sukker og salt i.

Bland æg, mælk og smeltet smør i en anden skål, og hæld derefter blandingen ned i midten af de tørre ingredienser. Bland godt, så du får en jævn, tyk dej.

Smør varmepladerne let, og forvarm vaffeljernet.

Hæld forsigtigt dejen i vaffeljernet, og fyld hver fordybning $\frac{2}{3}$ op. Luk vaffeljernet, og tilbered, indtil vafflen er gylden.

Fjern forsigtigt vafflen med en varmebestandig plastik- eller træspatel, og lad den køle af på en rist.

Gentag med resten af dejen.



BEMÆRK: Tilsæt madfarve til dejen, før du tilbereder den, så den får et sjovt twist.

Gå til petra-electric.com/instruction-manuals.html, og søg efter **PT6730** for at få adgang til brugervejledningen samt flere opskrifter til dit produkt.

SE I Spara instruktionerna för framtida bruk.

Att göra och inte göra

DU SKA:

Stänga av apparaten och koppla bort den från elnätet innan du byter eller monterar tillbehör.

DU SKA INTE:

Använda tillbehör som är lösa, skadade eller trasiga.

Skötsel och underhåll

STEG 1: Innan du påbörjar rengöring eller underhåll av vaffeljärnet måste du koppla bort det från elnätet och kontrollera att det har svalnat helt.

STEG 2: Torka av huvudenheten på vaffeljärnet med en mjuk fuktig trasa och låt det torka.

STEG 3: Rengör tillbehören i varmt vatten och diskmedel och skölj och torka den sedan noggrant.

STEG 4: Ta bort vaffelrester som har fastnat genom att hålla på lite varmt vatten med milt diskmedel på tillagningsplattorna och torka dem sedan rena med hushållspapper eller en icke-slipande skursvamp.

Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel eller skursvampar för att rengöra vaffeljärnet, eftersom de kan skada ytan.



Obs! Du måste rengöra vaffeljärnet omedelbart efter varje användning.

Bruksanvisning

Före första användning

Innan du ansluter vaffeljärnet till elnätet ska du rengöra det enligt instruktionerna i avsnittet "**Skötsel och underhåll**".



Obs! När du använder vaffeljärnet första gången kan det avge svag rök eller lukt. Detta är normalt och avtar snabbt. Se till att det finns tillräcklig ventilation runt vaffeljärnet.

Installera eller byta tillagningsplattorna

STEG 1: Öppna vaffeljärnet genom att lyfta locket.

STEG 2: Välj de nödvändiga tillagningsplattorna och kontrollera att båda plattorna matchar varandra.

STEG 3: Placera den nedre vaffelplattan i vaffeljärnets nedre del och lägg den jämnt på värmeelementet. Tryck försiktigt tills den klickar fast på plats. Upprepa detta för den övre delen.



Obs! Dessa tillagningsplattor passar endast in på ett sätt in i vaffeljärnet.

Använda vaffeljärnet

STEG 1: Före varje användning applicerar du ett tunt lager matolja på tillagningsplattorna. Gnugga in oljan med hushållspapper. Genom att göra det bidrar du till att förlänga livslängden på non-stick-beläggningen och förhindrar mat från att fastna.

STEG 2: Förbered de ingredienser som ska tillagas.

STEG 3: Installera de nödvändiga tillagningsplattorna enligt instruktionerna i avsnittet "**Installera eller byta tillagningsplattorna**".

STEG 4: Koppla in och slå på vaffeljärnet vid eluttaget och förvärm cirka fem minuter. Indikatorlampan tänds för att ange förvärmningen av vaffeljärnet. Indikatorlampan släcks när den önskade temperaturen har uppnåtts och vaffeljärnet är klar att användas.

STEG 5: Öppna locket försiktigt med ugnsvantar. Håll den förberedda vaffelsmeten på den nedre vaffelplattan och stäng sedan locket försiktigt.

STEG 6: Grädda under önskad tiden och kontrollera regelbundet genom att öppna locket försiktigt.

STEG 7: När vafflorna är gräddade använder du ugnsvantar till att försiktigt öppna locket och sedan tar du bort vafflor med en värmebestandig stekspade i plast eller trä.

STEG 8: När du har använt vaffeljärnet stänger du av det och kopplar ifrån det från elnätet.

STEG 9: Låt locket vara öppet och vänta tills det har svalnat.



Obs! Förvärm alltid tillagningsplattorna innan du börjar grädda. Låt vaffeljärnet svalna innan du installerar de andra vaffelplattorna. När du använder vaffeljärnet tänds och släcks indikatorlampan, vilket anger att det håller temperaturen.

Överfyll inte tillagningsplattorna. Ingredienserna kan expandera under gräddning. När du gräddar flera satser med våfflor stänger du locket efter att ha tagit bort varje sats för att behålla värmen.



VAR FÖRSIKTIG: Var försiktig under tillagningen eftersom våffeljärnet avger ånga.



WARNING! Våffeljärnet och tillagningsplattorna blir mycket varma under användning. Använd alltid ugnsvantar för att undvika skador.

Ta ut våffelplattorna

STEG 1: Låt våffeljärnet svalna helt innan du försöker ta ut tillagningsplattorna.

STEG 2: Tryck på frigöringsknapparna för tillagningsplattor. Våffelplattorna hoppar upp en aning, vilket gör det lättare att lyfta ut dem.

STEG 3: Ta ut varje tillagningsplatta genom att hålla den stadigt med båda händerna och sedan skjuta och lyfta ut den ur våffeljärnet.



VAR FÖRSIKTIG: Låt alltid tillagningsplattorna svalna helt innan du försöker ta ut dem ur våffeljärnet. Underlåtenhet att göra det leder till personskador.

Förvaring

Innan du förvarar våffeljärnet på en sval, torr plats ska du kontrollera att det är svalt, rent och torrt. Linda aldrig sladden hårt runt våffeljärnet. Linda den löst för att undvika att den skadas.

Specifikationer

Produktkod: PT6730ACTCO
Ineffekt: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uteffekt: 550 W

Recept

Klassiska våfflor Ingredienser

120 g vetemjöl
1 ägg
235 ml mjölk
2 msk smält smör
1 msk socker
2 tsk bakpulver
En nypa salt

Metod

Sikta mjöl och bakpulver i en stor skål och rör sedan i socker och salt.

Blanda ägg, mjölk och smält smör i en separat skål och häll sedan över blandningen i mitten av de torra ingredienserna. Blanda ordentligt för att bilda en jämn, tjock smet.

Smörj tillagningsplattorna en aning och förvärm våffeljärnet.

Häll över smeten försiktigt i våffeljärnet. Fyll varje grop till $\frac{2}{3}$. Stäng våffeljärnet och grädda tills våfflan är gyllenbrun.

Lyft ut våfflan försiktigt med en värmebeständig plast- eller träspatel och låt den svalna på ett bakgaller.

Upprepa med den återstående smeten.



Obs! Tillsätt karamellfärg till smeten innan du gräddar för att skapa en trevlig twist.

Om du vill få tillgång till instruktionshandboken och mer recept för din produkt går du till petra-electric.com/instruction-manuals.html och söker efter "PT6730".

NO | Ta vare på bruksanvisningen till fremtidig bruk.

Forholdsregler

JA:

Slå av apparaten og koble det fra nettstrømforsyningen før du bytter eller setter inn tilbehør.

NEI:

Bruk tilbehør hvis de er løse, skadet eller ødelagt.

Stell og vedlikehold

TRINN 1: Før du prøver å rengjøre eller vedlikeholde vaffeljernet, må du koble det fra nettstrømforsyningen og vente til det er helt avkjølt.

TRINN 2: Tørk av vaffeljernet hovedenhet med en myk og fuktig klut, og la det tørke godt.

TRINN 3: Rengjør tilbehøret i varmt såpevann, og skyll og tørk det godt.

TRINN 4: Fjern fastbrent mat på stekeplatene ved å bruke litt varmt vann blandet med et mildt vaskemiddel, og tørk deretter av stekeplatene med et papirhåndkle eller en gryteskrubb som ikke sliper.

Bruk aldri sterke eller slipende rengjøringsmidler eller skuremidler til å rengjøre vaffeljernet eller det medfølgende tilbehøret, da dette kan skade overflaten.



MERK: Vaffeljernet skal rengjøres etter hver bruk.

Bruksanvisning Før første gangs bruk

Før du kobler vaffeljernet til strøm, må du rengjøre vaffeljernet i henhold til instruksjonene i avsnittet «**Vedlikehold**».



MERK: Når vaffeljernet brukes for første gang, kan du se litt røyk eller merke en lukt. Dette er normalt og vil snart avta. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon rundt vaffeljernet.

Montere eller bytte stekeplatene

TRINN 1: Åpne vaffeljernet ved å løfte lokket.

TRINN 2: Velg stekeplatene du vil bruke, og kontroller at platene passer sammen.

TRINN 3: Plasser den nedre vaffelplaten inne i bunnen av vaffeljernet, og juster den etter varmeelementet. Trykk forsiktig til den klikker på plass. Gjenta for lokket.



MERK: Stekeplatene passer bare den ene veien i vaffeljernet.

Bruke vaffeljernet

TRINN 1: Før hver bruk må du påføre et tynt lag med matolje på stekeplatene. Gni oljen inn med et papirhåndkle. Dette bidrar til å forlenge levetiden på slippbelegget og hindrer at maten setter seg fast.

TRINN 2: Tilbered ingrediensene som skal stekes.

TRINN 3: Sett inn de passende stekeplatene ved å følge anvisningene i delen «**Sette inn eller bytte stekeplatene**».

TRINN 4: Koble til vaffeljernet, slå det på, og forvarm det i ca. fem minutter. Indikatorlampen lyser for å vise at vaffeljernet forvarmes. Indikatorlampen slukkes når ønsket temperatur er nådd, og vaffeljernet er klart til bruk.

TRINN 5: Åpne lokket forsiktig med varmebestandige grytevotter. Tilsett den tilberedte vaffelrøren i den nedre stekeplaten, og lukk deretter lokket forsiktig.

TRINN 6: Stek dem til de er ferdige. Kontroller med jevne mellomrom ved å åpne lokket forsiktig.

TRINN 7: Når vafflene er ferdig stekt, må du bruke varmebestandige grytevotter til å åpne lokket forsiktig og deretter fjerne vafflene med en stekespad i tre eller varmebestandig plast.

TRINN 8: Slå av vaffeljernet, og koble det fra strømforsyningen.

TRINN 9: La lokket stå åpent for å avkjøle vaffeljernet.



MERK: Forvarm alltid stekeplatene før du begynner å lage mat. Gi vaffeljernet god tid til å kjøle seg ned før du setter inn de andre stekeplatene. Under bruk slås indikatorlampen av og på for å vise at vaffeljernet holder temperaturen. Ikke legg for mye på stekeplatene. Ingrediensene utvider seg kanskje mens de stekes. Når du lager flere partier med vaffer, lukker du lokket etter at du har fjernet hvert parti for å beholde varmen.



FORSIKTIG: Vær forsiktig under matlagingen. Vaffeljernet avgir varm damp.



ADVARSEL: Vaffeljernet og stekeplatene blir svært varme under bruk. Bruk alltid varmebestandige grytevotter for å unngå skade.

Fjerne vaffelplatene

TRINN 1: La vaffeljernet kjøle seg helt ned før du prøver å fjerne stekeplatene.

TRINN 2: Trykk på knappene for stekeplateutløsning. Vaffelplatene vil sprette litt opp, noe som gjør det lettere å ta dem av.

TRINN 3: Fjern hver av stekeplatene ved å holde dem med to hender og dra og løfte dem ut av vaffeljernet.



FORSIKTIG: La alltid kokeplatene kjøle seg helt ned før du prøver å fjerne dem fra vaffeljernet. Hvis du ikke gjør det, kan det føre til skade.

Oppbevaring

Før du oppbevarer vaffeljernet på et kjølig og tørt sted, må du kontrollere at det er kaldt, rent og tørt. Du må aldri surre ledningen stramt rundt vaffeljernet. Legg den løst rundt for å unngå å skade den.

Spesifikasjoner

Produktkode: PT6730ACTCO

Inngangseffekt: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Utgangseffekt: 550 W

Oppskrifter
Klassiske vaffer
Ingredienser

120 g vanlig mel
1 egg
235 ml melk
2 ss smeltet smør
1 ss sukker
2 ts bakepulver
En klype salt

Fremgangsmåte

Sikt melet og bakepulveret i en stor bolle, og rør deretter inn sukker og salt.

Bland sammen egg, melk og smeltet smør i en separat bolle, og hell blandingen i midten av de tørre ingrediensene. Bland godt for å danne en jevn og tykk røre.

Smør stekeplatene lett, og forvarm vaffeljernet.

Hell røren forsiktig inn i vaffeljernet. Fyll hver stekeplate $\frac{2}{3}$ fullt. Lukk vaffeljernet og stek til de er gyldne.

Ta vafflene forsiktig ut med en stekespade i tre eller varmebestandig plast, og avkjøl dem på en rist.

Gjenta med resten av røren.



MERK: For en morsom vri på de klassiske vafflene, kan du legge konditorfarge til røren før vafflene stekes.

Gå til petra-electric.com/instruction-manuals.html og søk etter **PT6730** for å få tilgang til bruksanvisningen i tillegg til flere oppskrifter for produktet.

FI! Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

Miten toimia ja miten ei

TOIMI NÄIN:

Sammuta laite ja irrota sen virtajohto pistorasiasta, ennen kuin vaihdat tai kiinnität lisäosia.

ÄLÄ:

käytä lisäosia, jos ne eivät ole tiukasti kiinni tai ne ovat vaurioituneita tai rikkiinäisiä.

Huolto ja kunnossapito

VAIHE 1: Irrota vohveliraudan virtajohto pistorasiasta ennen puhdistusta tai huoltoa ja varmista, että laite on jäähtynyt kunnolla.

VAIHE 2: Pyyhi vohveliraudan päälaitte pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.

VAIHE 3: Pese lisävarusteet lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

VAIHE 4: Poista paistolevyihin tarttuneet ruoankappaleet käyttämällä pientä määrää lämmintä vettä, johon on sekoitettu mietoa puhdistusainetta. Pyyhi puhtaaksi talouspaperilla tai hellävaraisella sienellä.

Älä koskaan käytä vohveliraudan tai sen lisävarusteiden puhdistamiseen voimakkaita tai naarmuttavia puhdistusaineita tai naarmuttavia välineitä, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.



HUOMAUTUS: Vohvelirauta on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Käyttöohjeet

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen kuin kytket vohveliraudan pistorasiaan, puhdista se noudattamalla kohdassa '**Huolto ja kunnossapito**' annettuja ohjeita.



HUOMAUTUS: Kun vohvelirautaa käytetään ensimmäisen kerran, se voi päästää hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia ja menee nopeasti ohi. Varmista, että vohveliraudan ympäristössä on riittävä ilmanvaihto.

Paistolevyjen asentaminen tai vaihtaminen

VAIHE 1: Avaa vohvelirauta nostamalla kansi ylös.

VAIHE 2: Valitse haluamasi paistolevyt ja varmista, että ne ovat samaa paria.

VAIHE 3: Aseta alempi paistolevy vohveliraudan kotolon alaosaan ja kohdista se lämmityselementtiin. Paina levyä varovasti, kunnes se napsahtaa paikalleen. Toista sama prosessi kotolon yläosan paistolevyille.



HUOMAUTUS: Paistolevyt voi asettaa vohvelirautaan vain yhdensuuntaisesti.

Vohveliraudan käyttäminen

VAIHE 1: Levitä paistolevyille ohut kerros ruokaöljyä ja hankaa sitä varovasti ympäriinsä talouspaperilla. Tämä pidentää tarttumattoman pintoitteen käyttöikää ja estää ruoankappaleita tarttumasta kiinni.

VAIHE 2: Valmistelee paistettavat ainekset.

VAIHE 3: Asenna haluamasi paistolevyt noudattamalla kohdassa '**Paistolevyjen asentaminen tai vaihtaminen**' annettuja ohjeita.

VAIHE 4: Liitä vohveliraudan virtajohto pistorasiaan ja anna laitteen esilämmetä noin 5 minuuttia. Merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että vohvelirauta kuunee. Merkkivalo sammuu, kun lämpötila on sopiva, minkä jälkeen vohvelirauta on valmis käyttöön.

VAIHE 5: Avaa kansi varovasti lämmönkestävillä kintailla. Kaada vohvelitaikina alemmalle paistolevyille ja sulje kansi varovasti.

VAIHE 6: Poista vohveleita halutun ajan ja tarkista kypsyytensä säännöllisesti avaamalla kantta varovasti.

VAIHE 7: Kun vohveilit ovat valmiita, avaa kansi varovasti lämmönkestävillä kintailla ja poista vohveilit lämmönkestävällä muovi- tai puulastalla.

VAIHE 8: Katkaise vohveliraudan virta ja irrota virtajohto pistorasiasta.

VAIHE 9: Jätä kansi auki ja anna raudan jäähtyä.



HUOMAUTUS: Esilämmitä paistolevyt aina ennen ruoanvalmistuksen aloittamista. Anna vohveliraudan jäähtyä kunnolla ennen paistolevyjen vaihtamista. Vohveliraudan merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain käytön aikana merkiksi siitä, että lämpötila pysyy tasaisena. Älä kaada paistolevyille liikaa taikinaa, koska taikina saattaa paisua paistamisen aikana. Jos valmistat useita vohvelieriä, sulje kansi niiden välissä, jotta lämpö ei pääse karkaamaan.



MUISTUTUS: Ole varovainen ruoanlaiton aikana, sillä vohveliraudasta nousee höyryä.



VAROITUS: Vohvelirauta ja parilalevyt kuumenevat käytön aikana. Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä loukkaantumisen välttämiseksi.

Paistolevyjen irrottaminen

VAIHE 1: Anna vohveliraudan jäähtyä kunnolla ennen paistolevyjen irrottamista.

VAIHE 2: Paina paistolevyjen vapautuspainikkeita. Levyt ponnahtavat ylös, mikä helpottaa niiden irrottamista.

VAIHE 3: Irrota kumpikin paistolevy pitämällä levyä tiukasti kiinni kaksin käsin ja vetämällä ja nostamalla se irti vohveliraudasta.



MUISTUTUS: Anna paistolevyjen jäähtyä kunnolla, ennen kuin irrotat niitä vohveliraudasta. Näin voit välttää palovammoilta.

Säilytys

Tarkista, että vohvelirauta on jäähtynyt, puhdas ja kuiva, ennen kuin siirrät sen säilytykseen viileään ja kuivaan paikkaan. Älä koskaan kierrä johtoa liian tiukalle vohveliraudan ympärille. Kääri johto löyhästi, jotta se ei vahingoitu.

Tekniset tiedot

Tuotekoodi: PT6730ACTCO

Tulo: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Lähtö: 550 W

Reseptit

Perinteiset vohvelit

Ainekset

120 g vehnä jauhoja

1 kananmuna

235 ml maitoa

2 rkl sulatettua voita

1 rkl sokeria

2 tl leivinjauhetta

Ripaus suolaa

Valmistus

Siivilöi jauhot ja leivinjauhe suureen kulhoon. Sekoita mukaan sokeri ja suola.

Sekoita erillisessä kulhossa kananmuna, maito ja sulatettu voi ja kaada seos kuivien ainesten keskelle. Sekoita tasaiseksi ja paksuksi taikinaksi.

Lisää paistolevyille hieman ruokaöljyä ja esilämmitä vohvelirauta.

Kaada taikina varovasti vohvelirautaan siten, että kukin muotti on $\frac{2}{3}$ täynnä. Sulje vohveliraudan kansi ja paista vohvelit kullannuskeiksi.

Poista vohvelit varovasti lämmönkestävällä muovi- tai puulastalla ja anna niiden jäähtyä ritilän päällä.

Toista, kunnes taikina on loppu.



HUOMAUTUS: Voit tehdä vohveleista hauskemman näköisiä lisäämällä taikinaan hieman elintarvikeväriä.

Siirry osoitteeseen petra-electric.com/instruction-manuals.html ja hae tuotekoodia **PT6730**, jotta löydät tuotteen käyttöoppaan ja lisää reseptejä.

Petra Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Petra guarantee promises to replace, substitute or 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. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.petra-electric.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/petra and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.petra-electric.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/petra and register your product within 30 days of purchase.

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse petrasupport@upplc.com. Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur guarantee.upplc.com/petra et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter petrasupport@upplc.com. Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu guarantee.upplc.com/petra und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via petrasupport@upplc.com. Om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie, gaat u naar guarantee.upplc.com/petra en registreert u uw product binnen 30 dagen na aankoop.

PL | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem petrasupport@upplc.com. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, w ciągu 30 dni od daty zakupu otwórz stronę guarantee.upplc.com/petra i zarejestruj swój produkt.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo petrasupport@upplc.com. Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina guarantee.upplc.com/petra e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en petrasupport@upplc.com. Para acceder a la garantía ampliada, vaya a guarantee.upplc.com/petra y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.

PT | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail petrasupport@upplc.com. Para ser elegível para a garantia prolongada, aceda a guarantee.upplc.com/petra e registre o seu produto até 30 dias após a compra.

SK | Ak sa v priebehu 2 rokov od dátumu zakúpenia vyskytnú akékoľvek nedostatky v dôsledku chybného spracovania alebo materiálov, vráťte tovar spolu s dokladom o kúpe predávčovi. V prípade akýchkoľvek ďalších otázok nás kontaktujte na adrese petrasupport@upplc.com. Ak chcete získať nárok na predĺženú záruku, prejdite na stránku guarantee.upplc.com/petra a zaregistrujte svoj výrobok do 30 dní od nákupu.

CZ | Pokud se do 2 let od data nákupu objeví jakékoli závady způsobené vadným zpracováním nebo materiálem, vraťte zboží spolu s dokladem o koupi prodejci. V případě jakýchkoli dalších dotazů nás kontaktujte na petrasupport@upplc.com. Abyste získali nárok na prodlouženou záruku, jděte na guarantee.upplc.com/petra a zaregistrujte svůj výrobek do 30 dní od nákupu.

RO | Dacă în decurs de 2 ani de la data achiziției apar defecte din cauza materialelor sau a manoperei deficitare, returnați produsele către distribuitor împreună cu dovada achiziției. Pentru orice întrebări suplimentare, contactați-ne la petrasupport@upplc.com. Pentru eligibilitate pentru garanția extinsă, accesați guarantee.upplc.com/petra și înregistrați-vă produsul în termen de 30 de zile de la achiziție.

TR | Satın alma tarihinden itibaren 2 yıl içinde hatalı işçilik veya malzemelerden kaynaklanan herhangi bir kusur ortaya çıkarsa lütfen satın alma kanıtı ile birlikte ürünleri bayiye iade edin. Başka sorularınız olursa petrasupport@upplc.com adresinden bizimle iletişime geçin. Genişletilmiş garanti için uygunluğu sağlamak üzere guarantee.upplc.com/petra adresine giderek satın alımdan sonraki 30 gün içinde ürününüzü kaydedin.

SL | Če se v 2 letih od datuma nakupa pojavijo napake v izdelavi ali materialu, vrnete blago trgovcu skupaj s potrdilom o nakupu. Če imate dodatna vprašanja, nam pišite na petrasupport@upplc.com. Da boste upravičeni do podaljšane garancije, obiščite guarantee.upplc.com/petra in izdelek registrirajte v 30 dneh od nakupa.

HR | Ako dođe do oštećenja zbog nezadovoljavajuće izrade ili nedovoljne kvalitete materijala u roku od 2 godine od datuma kupnje, robu zajedno s dokazom kupnje vratite prodavaču. Ako imate dodatna pitanja, kontaktirajte nas na petrasupport@upplc.com. Kako biste mogli upotrijebiti produženo jamstvo, otvorite guarantee.upplc.com/petra i registrirajte svoj proizvod u roku od 30 dana nakon kupnje.

BG | В случай че дефекти, дължащи се на неправилна изработка или материали, се появят в рамките на 2 години от датата на покупката, моля, върнете стоката с доказателство за покупка на търговеца на дребно. За всякакви допълнителни въпроси се свържете с нас на petrasupport@upplc.com. За да отговорите на условията за удължена гаранция, отидете на guarantee.upplc.com/petra и регистрирайте продукта си в рамките на 30 дни от покупката.

LT | Jei defektai dėl nekokybiško pagaminimo ar medžiagų išryškėtų per 2 metus nuo įsigijimo dienos, grąžinkite prekes su pirkimo įrodymu pardavėjui. Jei turite daugiau klausimų, susisiekiame su mumis adresu petrasupport@upplc.com. Kad galėtumėte pasinaudoti pratęsta garantija, eikite į guarantee.upplc.com/petra ir užregistruokite savo produktą per 30 dienų nuo įsigijimo.

HU | Amennyiben a vásárlástól számított két éven belül anyag- vagy megmunkálási hibát észlel, kérjük, küldje vissza az árut a vásárlást igazoló bizonylattal együtt a kereskedőnek. További kérdésekkel keressen minket a petrasupport@upplc.com címen. Hogy jogosult legyen a kiterjesztett garanciára, regisztrálja a termékét a vásárlást követő 30 napon belül a guarantee.upplc.com/petra oldalon.

LV | Ja 2 gadu laikā no iegādes datuma tiek konstatēti jebkādi defekti, kas ir radušies montāžas vai materiālu dēļ, lūdzu, atgrieziet preci mazumtirgotājam kopā ar iegādi apliecināšo dokumentu. Lai saņemtu atbildes uz citiem jautājumiem, sazinieties ar mums, rakstot uz e-pasta adresi petrasupport@upplc.com. Lai varētu izmantot pagarināto garantiju, apmeklējiet vietni guarantee.upplc.com/petra un reģistrējiet savu ierīci 30 dienu laikā pēc tās iegādes.

EE | Kui kahe aasta jooksul alates ostukuupäevast ilmnevad defektid, mis on tingitud tootmisvigadest või puudulikest materjalidest, tagastage kaup koos ostutõendiga jaemüüjale. Täiendavate küsimuste korral võtke meiega ühendust aadressil petrasupport@upplc.com. Laiendatud garantii saamiseks minge aadressile guarantee.upplc.com/petra ja registreerige toode 30 päeva jooksul pärast ostu.

GR | Σε περίπτωση που παρουσιαστούν ελαττώματα εξαιτίας ελαττωματικών εργασιών ή υλικών εντός 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς, επιστρέψτε τα προϊόντα με την απόδειξη αγοράς στο κατάστημα λιανικής. Για οποιοσδήποτε περαιτέρω ερωτήσεις, επικοινωνήστε μαζί μας στο petrasupport@upplc.com. Για να μπορείτε να δικαιούστε επέκταση εγγύησης, μεταβείτε στη διεύθυνση guarantee.upplc.com/petra και δηλώστε το προϊόν σας εντός 30 ημερών από την αγορά.

DK | Hvis der inden for 2 år fra købsdatoen viser sig defekter, der skyldes mangelfuld udførelse eller materialer, skal du returnere varerne med købsbevis til forhandleren. Hvis du har yderligere spørgsmål, kan du kontakte os på petrasupport@upplc.com. For at være berettiget til den udvidede garanti skal du gå til guarantee.upplc.com/petra og registrere dit produkt inden for 30 dage efter købet.

SE | Om defekter på grund av tillverknings- eller materialfel uppstår inom två år från inköpsdatumet returnerar du varorna med inköpsbevis till återförsäljaren. Om du har några andra frågor kontaktar du oss på petrasupport@upplc.com. Gå till guarantee.upplc.com/petra och registrera produkten inom 30 dagar efter köpet för att bli berättigad till den utökade garantin.

NO | Hvis det oppstår feil på grunn av håndverks- eller materialfeil innen to år fra kjøpsdatoen, returnerer du varen med kjøpsbevis til forhandleren. For flere spørsmål kan du kontakte oss på petrasupport@upplc.com. Gå til guarantee.upplc.com/petra og registrer produktet ditt innen 30 dager etter kjøp for å kvalifisere for den utvidede garantien.

FI | Jos huomaat tuotteessa sen valmistuksesta tai materiaaleista johtuvia virheitä 2 vuoden sisällä ostohetkestä, palauta tuote ja ostotositte jälleenmyyjälle. Jos sinulla on vielä kysyttävää, lähetä meille sähköpostia osoitteeseen petrasupport@upplc.com. Laajennettu takuu: siirry osoitteeseen guarantee.upplc.com/petra ja rekisteröi tuote 30 päivän sisällä ostotapahtumasta.



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

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

MADE IN CHINA.

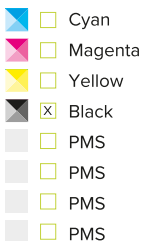
©Petra trademark. All rights reserved.
CD200324/MD130325/V2



ULTIMATE PRODUCTS
HOME OF BRANDS

Manchester
OL9 0DD
United Kingdom
www.upplc.com

Artworker:	Aminah Janjua
Date:	27/03/2025
Project Name:	ULT2500425 ULT PT6730ACTCO QSG
Type of Artwork:	Quick start guide
Size:	A5 Booklet 44PP
Software Used:	Indesign CC
Typefaces:	Proxima Nova



Artwork Version 1

Artwork Scale 1:1

©2025 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