

PETRA[®]
 **ELECTRIC**

SINCE 1968

**MIXER MIT
GLASKRUG**

GEBRUIKSAANWIJZING



**SCAN VOOR
INSTRUCTIEVIDEO**



**SCAN VOOR
PROMOTIEVIDEO**

Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

Veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd. Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.

Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen. Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.

Dit apparaat is geen speelgoed.

Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.

Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.

Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.

Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.

Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen, in aanraking komen met hete oppervlakken en zorg dat het niet gedraaid zit.

Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder

in water of een andere vloeistof.

Gebruik het apparaat niet met natte handen.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.

Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.

Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.

Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.

Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.

Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.

Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Raak geen delen van het apparaat aan die tijdens gebruik heet kunnen worden, omdat dit verwondingen kan veroorzaken.

Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen, zoals gordijnen, wandkasten of planken.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.

Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.

Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

Verwarm de bakplaat vóór het bakken altijd voor.

Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.

Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.

Het deksel en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik.



LET OP: Heet oppervlak - raak de verwarmingscomponenten van het apparaat en delen of oppervlakken van het apparaat die heet kunnen worden niet aan.

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

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Haal de stekker uit het stopcontact en laat de pizzaoven volledig afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken of onderhouden.

STAP 2: Veeg de behuizing van de pizzaoven schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

STAP 3: De pizzasteen kan bedekt lijken met iets wat lijkt op schilferende verf. Dit is aangebakken vetophoping die in koolstof is veranderd en afschilfert. Verwijder resten met de bijgeleverde pizzaschietters. Als de koolstof moeilijk te verwijderen is, kunt u een mild schurende doek gebruiken.

STAP 4: Maak de pizzasteen schoon met warm water met zeep en een niet-schurende doek. Spoel de pizzasteen vervolgens af met warm water.

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

OPMERKING: De pizzaoven moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Dompel de pizzaoven niet onder in water of een andere vloeistof.

Beschrijving van onderdelen



1. Hoofdunit van de pizzaoven
2. Bovenklep
3. Bovenste verwarmingselement
4. Onderklep
5. Onderste verwarmingselement
6. Cool touch-handgrepen
7. Indicatielampje voor voeding/gereed

8. Temperatuurknop
9. Keramische pizzasteen
10. Handgrepen pizzasteen
11. Metalen pizzaschieters (aantal: 2)
12. Pizzasnijder

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

STAP 1: Controleer of de pizzaoven is uitgeschakeld en of de stekker uit het stopcontact is gehaald.

STAP 2: Veeg de buitenkant van de pizzaoven schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

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

De pizzaoven gebruiken

STAP 1: Plaats de hoofdunit van de pizzaoven op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

STAP 2: Steek de stekker van de pizzaoven in het stopcontact. Zorg dat temperatuurknop is ingesteld op '0'.

STAP 3: Til de bovenklep op en plaats de keramische pizzasteen in de pizzaoven. Duw de handgrepen omlaag om de steen vast te duwen.

STAP 4: Kies warmtestand 2. Het indicatielampje gaat branden om aan te geven dat de pizzaoven aan het opwarmen is.

STAP 5: Laat de pizzaoven ongeveer 10 minuten voorverwarmen. Het indicatielampje gaat uit zodra de gewenste temperatuur is bereikt.

STAP 6: Bereid de pizza-ingredienten voor terwijl de pizzaoven wordt voorverwarmd.

STAP 7: Na 10 minuten voorverwarmen kiest u de gewenste warmtestand door de temperatuurregelaar rechtsom te draaien.

STAP 8: Doe de toppings op de pizza, plaats de pizza op de keramische pizzasteen en sluit de bovenklep.

STAP 9: Bak de pizza gedurende de gewenste tijd, afhankelijk van de gewenste garing, het type ingrediënten, de dikte van de pizzabodem en de gebruikte temperatuur. Zorg ervoor dat de pizza halverwege de bereiding wordt rondgedraaid.

STAP 10: Als de pizza is gebakken, haalt u deze voorzichtig uit de oven met een van de meegeleverde metalen pizzaschieters. Kijk uit dat u de keramische pizzasteen niet beschadigt.

STAP 11: Draai de temperatuurknop linksom naar '0' en haal de stekker van de pizzaoven uit het stopcontact. Laat de pizzaoven afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

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

WAARSCHUWING: De pizzaoven en de keramische pizzasteen worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

Temperatuurtabel

Instelling	Temperatuur
1	165 °C
2	210 °C
3	260 °C
4	340 °C
5	380 °C

Soort pizza	Geschatte bereidingstijd/temperatuur
Verse kant-en-klaarpizza.	Bak ongeveer 4-5 minuten op temperatuurstand '5'.
Kant-en-klare diepvriespizza.	Bak gedurende ongeveer 3-4 minuten op temperatuurstand '2' om te ontdooien en vervolgens nog 5-6 minuten op temperatuurstand '5'. Pas de tijd aan voor pizza's met een dunne bodem en panpizza's.
Kant-en-klaar opgerold of zelfgemaakt pizzadeeg met verse toppings.	Bak ongeveer 4-6 minuten op temperatuurstand '5'. Als u vlees gebruikt, past u de bereidingstijd aan om ervoor te zorgen dat het vlees volledig gaar is.

Opbergen

Controleer of de pizzaoven afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze opbergt op een koele, droge plaats.

Wikkel het snoer nooit strak om de pizzaoven, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: PT5666

Ingangsspanning: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Uitvoer: 1200 W

Recepten

Klassiek pizzadeeg

Dit deeg is perfect om verse pizza's te maken. Hoe langer het deeg kan rijzen, hoe beter, maar het heeft minstens 6-8 uur nodig.

Ingrediënten

500 g sterke witte bloem	15 g fijn zeezout
350 g water	0,4 g droge gist

Bereiding

Verwarm het water tot ongeveer 30-35 °C en los het fijne zeezout op. Voeg de gist toe, laat 1 minuut rusten en roer tot het is opgelost.

Voeg dit mengsel toe aan de bloem en meng alles met de hand. Knijp de stukken deeg met uw duimen en vingertoppen samen om de stukken kleiner te maken. Zodra het deeg is gevormd is, vouwt u het dubbel en rekt u het weer uit. Herhaal dit twee tot drie keer. Laat het deeg ongeveer 20 minuten rusten.

Kneed het deeg op een met bloem bestoven oppervlak. Doe het deeg in een licht geoliede kom en sluit af met een luchtdicht deksel. Laat ongeveer 2 uur rijzen bij kamertemperatuur.

Verdeel het mengsel over een met bloem bestoven oppervlak en vorm het in gelijke ballen. Leg de ballen op een met bloem bestoven bakplaat, dek af met een vochtige theedoek en laat ongeveer 6 uur rijzen.



Passata-pizzasaus

Ingrediënten

8 grote tomaten, in stukjes gesneden	Klein handje verse basilicumblaadjes
2 teentjes knoflook, gepeld en fijnggehakt	2 eetlepels tomatenpuree
1 kleine rode ui, in blokjes	1 eetlepel olijfolie Zwarte peper naar smaak

Bereiding

Bak de rode ui in een pan in de olijfolie tot de ui zacht is.

Voeg de tomaten, knoflook, basilicum en zwarte peper toe en roer. Breng aan de kook.

Voeg de tomatenpuree toe, mix en laat ongeveer 10-15 minuten zachtjes sudderen. De passata moet dik genoeg zijn om over de pizzabodem te kunnen worden verspreid. Zo niet, laat hem dan verder sudderen totdat hij dikker wordt.

Pizza's met vlees

New Yorker

Ingrediënten

245 g passata	Olie uit
140 g mozzarella, in dunne plakjes	de geroosterde knoflookteentjes
115 g Siciliaanse worst, in dunne plakjes	Parmezaanse kaas, geraspt, naar smaak
55 g ricotta	Gedroogde oregano, als garnering
30 g pepperoni, in plakjes	
5 teentjes knoflook, geroosterd	

Bereiding

Rol het pizzadeeg uit tot de gewenste dikte en grootte.

Schep de passata in het midden van de pizza en verspreid deze met de achterkant van de lepel.

Leg de mozzarella op de pizza. Begin daarbij aan de buitenkant en werk naar het midden toe. Laat een rand van 6,5 cm vrij. Verdeel de pepperoni, worst en ricotta gelijkmatig. Strooi de teentjes knoflook eroverheen en besprenkel met knoflookolie. Schuif de pizza op de keramische pizzasteen en bak ten minste 5 minuten op warmtestand '5'. Bak langer indien gewenst.

Ham, paddenstoelen en ricotta

Ingrediënten

Voor de crema di ricotta

4 eetlepels ricotta Zout en peper
2 theelepels melk naar smaak

Voor de paddenstoelen

40 g wilde 1 eetlepel boter
paddenstoelen Zout naar smaak
1 eetlepel olijfolie

Garneringen

60 g mozzarella, 4 eetlepels passata
in kleine 4 verse
stukken gescheurd basilicumblaadjes
50 g gekookte ham,
in plakjes

Bereiding

Voor de crema di ricotta doet u de melk en ricotta samen in een kom en roert tot een glad mengsel. Breng op smaak met zout en peper. Hussel de paddenstoelen door de olijfolie en breng ze op smaak met zout en peper. Bak ze in een pan met de boter tot ze gaar zijn. Rol het pizzadeeg uit tot de gewenste dikte en grootte.

Schep de passata in het midden van de pizza en verspreid deze met de achterkant van de lepel.

Doe met een lepel beetjes van de crema di ricotta op de pizzabodem. Verdeel de paddenstoelen, mozzarella, basilicum en ham en besprenkel de pizza met olijfolie. Schuif de pizza op de keramische pizzasteen en bak ten minste 5 minuten op warmtestand '5'. Bak langer indien gewenst.

Hawaiï

Ingrediënten

90 g passata 1 ananas
50 g gekookte 1 eetlepel extra
ham, in plakjes vergine olijfolie
40 g mozzarella, Chilivlokken
geraspt Fijn zeezout
15 g pecorino, geraspt naar smaak
¼-½ ui, in blokjes

Bereiding

Schil de ananas met een scherp mes en verwijder de kern. Snijd de ananas in kleine stukjes.

Meng de ananas en ui met de olijfolie en breng op smaak met zeezout en chilivlokken. Rol het pizzadeeg uit tot de gewenste dikte en grootte.

Doe het ananas-uimengsel in een gietijzeren pan en rooster het ongeveer 10 minuten in de oven op 210 °C om de ananas te karamelliseren.

Schep de passata in het midden van de pizza en verspreid deze met de achterkant van de lepel.

Strooi de pecorinokaas op de pizzabodem en voeg de ham en de geroosterde ananas en ui toe. Bestrooi als laatste met de geraspte mozzarella.

Schuif de pizza op de keramische pizzasteen en bak ten minste 5 minuten op warmtestand '5'. Bak langer indien gewenst.

Vegetarische pizza

Ingrediënten

256 g passata	½ teentje knoflook, fijngehakt
80 g mozzarella, gescheurd	2 eetlepels olijfolie
6-8 olijven	4 theelepels gezouten kappertjes
3 basilicumblaadjes, gescheurd	½ theelepel gedroogde oregano
1 chilipeper, fijngesneden	Zwarte peper naar smaak

Bereiding

Laat de gezouten kappertjes minstens 1 uur in water weken en giet ze vervolgens af.

Bak de knoflook, chili, kappertjes en olijven in 1 eetlepel olijfolie in een steelpan totdat de knoflook bruin begint te worden.

Rol het pizzadeeg uit tot de gewenste dikte en grootte. Schep de passata in het midden van de pizza en verspreid deze met de achterkant van de lepel. Voeg de mozzarella, een beetje oregano en een beetje olijfolie toe.

Schuif de pizza op de keramische pizzasteen en bak ten minste 5 minuten op warmtestand '5'. Bak langer indien gewenst.

Zodra de pizza naar wens is gebakken, verdeelt u het mengsel uit de pan over de pizza. Maak af met de basilicum en zwarte peper naar smaak.





Dessertpizza

Ingrediënten

230 g roomkaas	4 eetlepels suiker
60 g chocoladestukjes	1 theelepel vanille-extract

Voor het streusel:

75 g kristalsuiker	2 eetlepels bruine suiker
47 g bloem	¼ theelepel vanille-extract
2 eetlepels boter, gesmolten	

Bereiding

Rol het pizzadeeg uit tot de gewenste dikte en grootte. Strooi 120 gram chocoladestukjes gelijkmatig over het pizzadeeg.

Verwarm de roomkaas tot deze net is gesmolten. Voeg de suiker en het vanille-extract toe en roer goed.

Schenk het roomkaasmengsel over het pizzadeeg en verdeel het met de achterkant van een lepel. Voeg de rest van de chocoladestukjes toe.

Meng de bloem, suiker en bruine suiker in een kom voor het streusel. Meng de boter en het vanille-extract in een aparte kom en schenk het mengsel in de bloem. Meng tot het een geheel is; er moeten kleine klontjes in het streusel zitten. Strooi het streusel over de pizza.

Schuif de pizza op de keramische pizzasteen en bak ten minste 5 minuten op warmtestand '5'. Bak langer indien gewenst.

Opmerkingen

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

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **customercare@upgs.com**.

Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig.

Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

Garantie

Alle producten die nieuw zijn gekocht, hebben een fabrieksgarantie. De duur van de garantieperiode verschilt per product. Als er een redelijk aankoopbewijs kan worden geleverd, Petra 12 maanden garantie bij de verkoper vanaf de aankoopdatum. Dit geldt alleen als producten volgens de instructies zijn gebruikt, voor het beoogde huishoudelijke gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik of demontage van producten.

Onder de garantie zullen we onderdelen die defectief blijken kosteloos repareren of vervangen. Als we geen exacte vervanging kunnen leveren, bieden we een vergelijkbaar product of een terugbetaling. Schade door dagelijks gebruik valt niet onder deze garantie. Ook verbruiksartikelen zoals stekkers en stoppen vallen niet onder de garantie.

Bovenstaande voorwaarden kunnen van tijd tot tijd worden gewijzigd. Daarom adviseren we u deze te raadplegen bij ieder nieuw bezoek aan de website.

Niets in deze garantie of in de instructies voor het product vormt een uitzondering op, een beperking van of een andere wijziging in uw wettelijke rechten.

Weggoeien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur



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

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

GEMAAKT IN CHINA.

www.petra-electric.com

©Petra Handelsmerk. Alle rechten voorbehouden.

CD110423/MD000000/V1

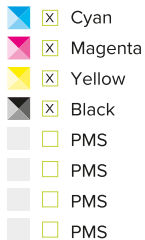




Manchester
OL9 0DD
United Kingdom
www.upgs.com

**ULTIMATE PRODUCTS
HOME OF BRANDS**

Artworker:	Dempsey Clarke
Date:	28/06/2023
Project Name:	EEK23155NL UPG PT5666
Type of Artwork:	Instruction Manual
Size:	A5 16 PP
Software Used:	Indesign CC23
Typefaces:	Avenir Next



Artwork Version 1

Artwork Scale 1:1

©2023 UP Global Sourcing. All designs, images and artwork are the copyright of UP Global Sourcing. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of UP Global Sourcing. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.

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