PETRA®
ELECTRIC

SEIT 1968

FRITEUSE À AIR CHAUD DE 4,5 L

MANUEL D'UTILISATION

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

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

Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.
N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.
Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.
Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant de le ranger.
Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure ou la porte peuvent devenir brûlantes pendant le fonctionnement.

ATTENTION : surface chaude – ne touchez pas les parties ou surfaces de l'appareil qui pourraient devenir chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.

AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Arrêt automatique

La friteuse à air chaud est équipée d'un arrêt automatique. Il peut s'activer si le temps de cuisson sélectionné est écoulé, ce qui déclenche le minuteur et l'arrêt automatique, puis éteint la friteuse à air chaud.

REMARQUE : si la friteuse à air chaud doit être éteinte avant que le temps de cuisson programmé ne soit écoulé, éteignez-la et débranchez-la de l'alimentation électrique.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Vérifiez que le panier de cuisson à revêtement antiadhésif est solidement fixé avant d'utiliser l'appareil. À défaut, la friteuse à air chaud risque de ne pas fonctionner.

Tenir le compartiment de cuisson uniquement par la poignée du panier de cuisson.

Faire attention lors du retrait du panier de cuisson à revêtement antiadhésif, car de la vapeur peut s'échapper de l'appareil.

À NE PAS FAIRE :

Retourner le panier de cuisson à revêtement antiadhésif avant d'avoir retiré le compartiment de cuisson, car un excédent d'huile peut s'accumuler au fond.

Couvrir la friteuse à air chaud ou ses entrées d'air, car cela risquerait de perturber le flux d'air et pourrait affecter les résultats de la cuisson.
Remplir le compartiment de cuisson d'huile ou de tout autre liquide.
Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier de cuisson avec revêtement antiadhésif, tout en secouant les ingrédients.
Touchez le compartiment de cuisson pendant ou juste après l'utilisation, car il devient très chaud ; tenez-le uniquement par la poignée.

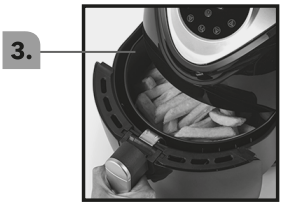
Entretien et maintenance

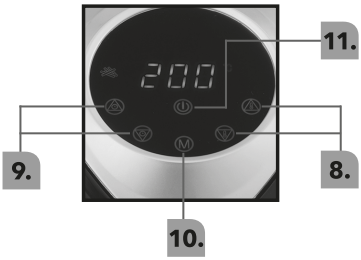
Avant de procéder à un nettoyage ou à une maintenance, éteignez et débranchez la friteuse à air chaud de l'alimentation électrique et laissez-la refroidir complètement.
ÉTAPE 1 : essuyez la base de la friteuse à air chaud avec un chiffon doux et humide et séchez-la complètement.
ÉTAPE 2 : nettoyez le panier de cuisson à revêtement antiadhésif à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le et séchez-le soigneusement.
Ne plongez pas la base de la friteuse à air chaud dans l'eau ou dans tout autre liquide.
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs ou d'éponges métalliques pour nettoyer la friteuse à air chaud ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.
REMARQUE : la friteuse doit être nettoyée après chaque utilisation.

PETRA ELECTRIC

SEIT 1968

Description des pièces





1. Base de la friteuse à air chaud de 4,5 L
2. Compartiment de cuisson
3. Panier de cuisson à revêtement antiadhésif
4. Poignée du panier de cuisson
5. Bouton de déverrouillage du panier de cuisson
6. Couvercle en plastique
7. Panneau de commande numérique
8. Boutons de réglage de la température
9. Boutons de réglage du minuteur
10. Bouton de mode
11. Bouton d'alimentation
12. Écran LED

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : avant de brancher la base de la friteuse à air chaud sur l'alimentation secteur, essuyez la base de la friteuse avec un chiffon doux et humide, puis laissez-la sécher complètement.
ÉTAPE 2 : nettoyez le panier de cuisson à revêtement antiadhésif à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le et séchez-le soigneusement.
ÉTAPE 3 : placez la friteuse à air chaud sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur adaptée.

REMARQUE : lors de la première utilisation de la friteuse à air chaud, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la friteuse à air chaud pendant l'utilisation. Il est conseillé de faire fonctionner la friteuse à air chaud sans aliments pendant environ 10 minutes avant la première utilisation, afin d'éviter que la fumée ou qu'une odeur préalable n'affecte le goût des aliments.

Assemblage de la friteuse à air chaud de 4,5 L

ÉTAPE 1 : insérez le panier de cuisson à revêtement antiadhésif dans le compartiment de cuisson, jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. Faites glisser le couvercle en plastique du bouton de déverrouillage vers l'arrière afin de dissimuler le bouton de déverrouillage et d'éviter qu'il ne soit enfoncé en cours d'utilisation.
ÉTAPE 2 : placez le compartiment de cuisson dans la base de la friteuse à air chaud pour le fermer.

REMARQUE : la friteuse à air chaud est fournie préassemblée. Le compartiment de cuisson doit être fermé correctement avant utilisation de l'appareil, car cela pourrait empêcher ce dernier de fonctionner.

Utilisation du panneau de commande digital

Lorsque la friteuse à air chaud est branchée et alimentée sur secteur, elle émet un signal sonore et le bouton d'alimentation s'allume pour indiquer qu'elle est alimentée. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer la friteuse à air chaud.

L'affichage LED alterne entre « 180 °C » et « 15 MIN ». Il s'agit des réglages de cuisson par défaut ; vous pouvez maintenant les modifier en programmant le temps et la température de cuisson selon vos besoins.
Appuyez sur les boutons de réglage du minuteur (↑ ou ↓) pour modifier le temps de cuisson, dont la durée maximale est de 30 minutes.
Appuyez sur les boutons de réglage de la température (↑ ou ↓) pour régler la température de cuisson, entre 80 et 200 °C.
Les boutons ↑ ou ↓ peuvent être maintenus enfoncés pour régler rapidement la durée ou la température.
Une fois le temps de cuisson et la température réglés, appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer à chauffer. Une icône rouge de chauffage s'affiche pour indiquer que la friteuse à air chaud est en cours de chauffage et les voyants rotatifs autour de cette icône indiquent que le ventilateur fonctionne. Le voyant rouge s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour indiquer que la friteuse à air chaud régule la température.
Le temps et la température peuvent également être réglés à l'aide du bouton « **MODE** ». Cela permet de basculer automatiquement entre la durée et la température de cuisson prédéfinies. Ces préréglages peuvent ensuite être modifiés à l'aide des boutons ↑ ou ↓ pour augmenter ou diminuer la durée ou la température, selon vos besoins.
Une fois la cuisson terminée et le temps prédéfini écoulé, le minuteur sonne et la friteuse à air chaud s'éteint. Pendant la cuisson, le temps et la température peuvent être réglés à tout moment à l'aide des boutons ↑ ou ↓.
Si le compartiment de cuisson est retiré pendant la cuisson, la cuisson est interrompue ; réinsérez le compartiment de cuisson pour reprendre le processus de cuisson. Si le compartiment de cuisson n'est pas réinséré, la friteuse à air chaud s'éteint au bout de 2 heures.
Pour éteindre la friteuse à air chaud, appuyez de nouveau sur le bouton d'alimentation. L'icône rouge de chauffage disparaît et la friteuse à air chaud s'éteint au bout de 20 secondes.

REMARQUE : le bouton d'alimentation reste allumé lorsque l'appareil est branché.

Utilisation de la friteuse à air numérique de 4,5 L

ÉTAPE 1 : branchez la friteuse à air chaud sur l'alimentation secteur et allumez-la ; la friteuse à air chaud émet un signal sonore et le bouton d'alimentation s'allume pour indiquer que l'appareil est branché.
ÉTAPE 2 : appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer la friteuse à air chaud ; l'affichage LED alterne entre « 180 °C » et « 15 MIN », indiquant que la durée et la température sont prêtes à être programmées.
ÉTAPE 3 : en suivant les instructions de la section « Utilisation du panneau de commande numérique », préchauffez la friteuse à air chaud pendant environ 5 minutes.

Utilisez ↑ ou ↓ pour augmenter ou diminuer la durée ou la température, le cas échéant.
ÉTAPE 4 : une fois le préchauffage effectué, retirez le compartiment de cuisson en le tirant de la friteuse à air chaud à l'aide de la poignée. Placez le compartiment de cuisson sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Vérifiez que le couvercle en plastique couvre bien le bouton de déverrouillage du panier, pour éviter qu'il ne soit accidentellement libéré.
ÉTAPE 5 : placez les ingrédients dans le panier de cuisson à revêtement antiadhésif et faites glisser le compartiment de cuisson dans la friteuse à air chaud.
ÉTAPE 6 : utilisez le panneau de commande numérique pour régler la durée et la température de cuisson des ingrédients. Le temps et la température peuvent également être réglés à l'aide du bouton « **MODE** ». Cela permet de basculer automatiquement entre la durée et la température de cuisson prédéfinies. Ces préréglages peuvent ensuite être modifiés à l'aide des boutons ↑ ou ↓ pour augmenter ou diminuer la durée ou la température, selon vos besoins. Appuyez ensuite sur le bouton d'alimentation pour commencer la cuisson.
ÉTAPE 7 : certains ingrédients doivent être remués à la moitié du temps de cuisson. Tirez la poignée du panier de cuisson hors de la friteuse à air chaud pour retirer le compartiment de cuisson. Le couvercle en plastique doit couvrir le bouton de déverrouillage du panier de cuisson ; veillez à ne pas relâcher le panier de cuisson à revêtement antiadhésif chaud en appuyant sur le bouton de déverrouillage du panier de cuisson. Remuez doucement le compartiment de cuisson, puis faites-le glisser dans la base de la friteuse à air chaud pour le fermer et poursuivre la cuisson.
ÉTAPE 8 : une fois la cuisson terminée et la durée prédéfinie écoulée, la friteuse à air chaud émet plusieurs signaux sonores et s'éteint. Vérifiez que les ingrédients sont prêts en retirant le compartiment de cuisson de la friteuse à air chaud à l'aide de la poignée du panier de cuisson. Si les ingrédients ne sont pas bien cuits, fermez le compartiment de cuisson et replacez-le dans la base de la friteuse à air chaud. Utilisez le panneau de commande numérique pour régler le temps de cuisson selon vos besoins. Si les aliments sont cuits, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier de cuisson à revêtement antiadhésif pour retirer ce dernier du compartiment de cuisson et vider son contenu dans un bol ou sur une assiette. Utilisez une paire de pinces thermorésistantes (non fournies) si les aliments sont grands ou friables.

REMARQUE : préchauffez toujours la friteuse à air chaud avant de commencer la cuisson ou ajoutez environ 3 à 5 minutes au temps de cuisson. Si le temps de cuisson ou le réglage de la température doit être modifié pendant l'utilisation, utilisez simplement les boutons de réglage du minuteur ou de contrôle de la température si nécessaire et la friteuse à air ajuste automatiquement les réglages.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

ATTENTION : ne versez pas les aliments directement dans un bol ou sur une assiette, car un excès d'huile pourrait s'accumuler au fond du compartiment de cuisson et couler sur les aliments, le bol ou l'assiette. Retirez toujours le panier de cuisson à revêtement antiadhésif du compartiment de cuisson. Soyez prudent lors de l'ouverture et de la fermeture du compartiment de cuisson, car celui-ci peut devenir très chaud pendant l'utilisation de l'appareil.
AVERTISSEMENT : la tension nominale est toujours présente même lorsque la friteuse à air chaud est éteinte. Pour éteindre la friteuse à air chaud de façon permanente, débranchez-la de l'alimentation secteur.

Utilisation du panier de cuisson à revêtement antiadhésif

Le panier de cuisson à revêtement antiadhésif est amovible pour faciliter l'utilisation.
ÉTAPE 1 : pour retirer le panier de cuisson à revêtement antiadhésif du compartiment de cuisson, poussez le couvercle en plastique vers l'avant pour accéder au bouton de déverrouillage du panier de cuisson.
ÉTAPE 2 : maintenez le bouton de déverrouillage du panier de cuisson enfoncé et soulevez délicatement sa poignée pour le libérer.
ÉTAPE 3 : replacez le panier de cuisson à revêtement antiadhésif dans le compartiment de cuisson en le faisant glisser jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
ÉTAPE 4 : replacez le couvercle en plastique de manière à ce qu'il couvre le bouton de déverrouillage du panier de cuisson.

AVERTISSEMENT : n'appuyez jamais sur le bouton de déverrouillage du panier de cuisson si le compartiment de cuisson est surélevé afin d'éviter toute blessure. Appuyez dessus uniquement lorsque le compartiment de cuisson est placé sur une surface plane et stable.

Guide de cuisson

Vous trouverez ci-dessous des instructions pour la cuisson de certains types d'aliments avec la friteuse à air chaud.
Il s'agit de recommandations uniquement et la cuisson doit toujours être surveillée. Les aliments doivent toujours être servis bien chauds.

Pommes de terre et frites

Aliment	Quantité	Temps de cuisson approx.	Température	Informations supplémentaires
Frites fines surgelées	300–700 g	12 à 16 min	200 °C	Remuez les frites en suivant les instructions de la section « Utilisation de la friteuse à air numérique de 4,5 L ».
Frites maison	300-800 g	15 à 20 min	200 °C	Suivez les instructions complètes de la section « Guide pas à pas pour réussir des frites maison ».
Potatoes maison	300-800 g	15 à 20 min	200 °C	Trempez partiellement les quartiers de pommes de terre dans l'eau pour en retirer l'amidon, ajoutez une ½ cuillère à soupe d'huile et remuez-les en suivant les instructions de la section « Utilisation de la friteuse à air numérique de 4,5 L ».

Viandes et volaille

Aliment	Quantité	Temps de cuisson approx.	Température	Informations supplémentaires
Steak	100-500 g	Bien cuit : 10 min À point : 8 min Saignant : 6 min	200 °C	Retournez à la moitié du temps de cuisson total.
Hamburger	100-500 g	15 à 20 min	180 °C	Retournez à la moitié du temps de cuisson total.

Côtelettes de porc	100-500 g	10 à 15 min	200 °C	Retournez à la moitié du temps de cuisson total.
Blancs de poulet	100-500 g	15 à 22 min	200 °C	Vérifiez toujours que le poulet est bien cuit.
Pilons de poulet	100-500 g	15 à 22 min	200 °C	Vérifiez toujours que le poulet est bien cuit.

Collations et accompagnements

Aliment	Quantité	Temps de cuisson approx.	Température
Nuggets de poulet surgelés	100-500 g	6 à 10 min	200 °C
Nems	100-400 g	8 à 10 min	200 °C
Légumes farcis	100-400 g	12 à 15 min	160 °C

Boulangerie et gâteaux

Aliment	Quantité	Temps de cuisson approx.	Température
Quiche	400 g	20 à 22 min	180 °C
Gâteau	300 g	14 à 20 min	160 °C

Guide pas à pas pour réussir des frites maison

Frites maison

ÉTAPE 1 : coupez les pommes de terre en frites (environ 1 cm de large).
ÉTAPE 2 : placez les pommes de terre coupées dans une casserole d'eau froide. Portez l'eau à ébullition et faites bouillir partiellement les pommes de terre pendant environ 3 minutes.
ÉTAPE 3 : préchauffez la friteuse à air chaud à 200 °C.
ÉTAPE 4 : égouttez les pommes de terre et séchez-les soigneusement avec de l'essuie-tout.
ÉTAPE 5 : enduisez les pommes de terre coupées d'une demi-cuillère à soupe d'huile de cuisson ou de vaporisateur d'huile et placez-les dans le panier de cuisson à revêtement antiadhésif. Vérifiez qu'elles sont entièrement recouvertes pour obtenir des résultats optimaux.

ÉTAPE 6 : faites cuire à 200 °C de 15 à 20 minutes.
ÉTAPE 7 : remuez les frites régulièrement (environ toutes les 6 minutes) pour que toutes les frites cuisent uniformément.
ÉTAPE 8 : une fois bien cuites et croustillantes, retirez les frites de la friteuse à air chaud, assaisonnez et dégustez.

Frites surgelées

ÉTAPE 1 : préchauffez la friteuse à air chaud à 200 °C.
ÉTAPE 2 : ajoutez 300 à 700 g de frites surgelées dans le panier de cuisson à revêtement antiadhésif.
ÉTAPE 3 : faites cuire pendant 12 à 16 minutes.
ÉTAPE 4 : remuez les frites régulièrement (environ toutes les 6 minutes) pour qu'elles cuisent uniformément.
ÉTAPE 5 : une fois bien cuites et croustillantes, retirez les frites de la friteuse à air chaud, assaisonnez et dégustez.

Stockage

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

Caractéristiques

Code produit : PT4221VDEEU7
Entrée : 220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance : 1300 W

Recettes

* Toutes les images de recette utilisées dans ce manuel d'utilisation ne sont employées qu'à des fins d'illustration.

Poulet frit croustillant

Ingrédients

3 morceaux de poulet
300 g de cornflakes
32 g de farine tout usage
90 ml de babeurre
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
1/2 cuillère à soupe de poivre de Cayenne
2 cuillères à café de paprika
1 cuillère à café de sauge moulue
Huile en spray
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Dans un bol large ou une assiette, assaisonnez la farine avec du sel et du poivre.
Trempez le poulet dans la farine de manière à ce qu'il soit entièrement recouvert, tapotez contre le bol pour secouer l'excédent de farine et mettez-le de côté. Jetez la farine inutilisée.
Placez les cornflakes dans un grand sac refermable, en vous assurant qu'il n'y ait pas d'air dans le sac avant de le sceller, puis passez le sac au rouleau pour écraser les céréales. Versez les céréales écrasées dans un bol large ou une assiette.
Dans un grand bol, mélangez le babeurre, la moutarde, le piment de Cayenne, le paprika et la sauge. Trempez les morceaux de poulet dans le mélange de babeurre, puis versez les céréales écrasées.
Préchauffez la friteuse à air chaud à 200 °C.
Disposez les morceaux de poulet dans le panier de cuisson antiadhésif, vaporisez l'huile et laissez cuire pendant 5 à 10 minutes environ.
Réduisez la température à 190 °C et faites cuire pendant 15 à 20 minutes supplémentaires pour les cuisses et 5 à 10 minutes pour les pilons.

Filets de poisson panés

Ingrédients

2 300 g de filets de cabillaud (de même taille pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson)
100 g de chapelure
1 œuf, battu
5 cuillères à soupe de farine
3 cuillères à soupe de parmesan
Basilic séché
Huile en spray
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Versez la farine dans un saladier de taille moyenne et enrobez les filets de cabillaud avec la farine.
Dans un autre bol, mélangez la chapelure, le parmesan et le basilic. Trempez les filets dans l'œuf, puis enrobez le poisson du mélange de chapelure. Ajoutez du sel et du poivre, selon votre goût.
Préchauffez la friteuse à air chaud à 190 °C.
Vaporisez le poisson d'huile sur tous les côtés, placez les filets dans le panier cuisson antiadhésif et faites cuire pendant environ 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Rôti de jambon à l'anglaise

Ingrédients

1,3 kg de jambon à rôtir OU
600 g de jambon à rôtir
Sel et poivre, pour l'assaisonnement

Préparation

Préchauffez la friteuse à air chaud à 180 °C.
Placez le rôti dans le panier de cuisson antiadhésif et couvrez-le sans serrer avec du papier d'aluminium.
Pour un jambon à rôtir de 600 g, faites-le cuire pendant environ 25 minutes, retournez-le, puis faites-le cuire pendant 25 minutes supplémentaires. Retirez le papier d'aluminium et laissez-le revenir pendant environ 10 minutes, puis retournez-le pour le faire dorer pendant 10 minutes supplémentaires.
Pour un jambon à rôtir de 1,3 kg, faites-le cuire pendant environ 50 minutes, retournez-le, puis faites-le cuire pendant 50 minutes supplémentaires. Retirez le papier d'aluminium et laissez-le revenir pendant environ 20 minutes, puis retournez-le pour le faire dorer pendant 20 minutes supplémentaires.
Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la forme ou de l'épaisseur du rôti. Faites un test avec une petite partie pour vous assurer que le jus est clair.
Assaisonnez à votre convenance et servez.

Côtes de porc

Ingrédients

4 côtes de porc
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Préchauffez la friteuse à air chaud à 180 °C.
Assaisonnez les côtes de porc avec du sel et du poivre.
Placez les côtes de porc dans le panier de cuisson antiadhésif et faites cuire pendant environ 18 à 20 minutes de chaque côté.
Le temps de cuisson des côtes de porc dépend des préférences de chacun ; il faut les retourner à mi-cuisson pour obtenir une couleur et une caramélisation uniformes.

Légumes rôtis

Ingrédients

8 tomates cerises en grappe
5 gousses d'ail entières avec la peau
5 petites pommes de terre nouvelles, nettoyées mais non épluchées
3 gros champignons de Paris coupés en quatre
1 oignon blanc coupé en quatre
1 poivron rouge coupé en tranches
1 poivron jaune coupé en tranches
1 courgette coupée en tranches en biseau
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de mélange d'herbes aromatiques
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Préchauffez la friteuse à air chaud à 200 °C.
Placez tous les ingrédients dans un grand plat rond ou un bol enduit d'huile d'olive.
Assaisonnez à votre convenance et saupoudrez le mélange d'herbes aromatiques.
Placez dans le panier de cuisson antiadhésif et faire cuire pendant 20 à 25 minutes environ. Remuez à mi-cuisson pour vous assurer que tous les légumes sont bien cuits.

REMARQUE : vous pouvez également placer les ingrédients directement dans le panier de cuisson à revêtement antiadhésif.

Filet mignon au poivre

Ingrédients

400 g de bavette d'aloyau
(1,5 à 2,5 cm d'épaisseur)
50 g de beurre doux
2 échalotes finement émincées
100 ml de bouillon de bœuf
2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
2 cuillères à soupe de brandy
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de grains de poivre vert
Grains de poivre noir et blanc, à votre goût
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Séchez la bavette avec du papier absorbant et enfoncez les grains de poivre noir et blanc sur chaque côté.
Recouvrez-les de papier d'aluminium ou de film plastique, puis laissez-les au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.
Préchauffez la friteuse à air chaud à 180 °C.
Placez la bavette dans le panier de cuisson à revêtement antiadhésif et laissez cuire pendant environ 6 (saignant), 8 (à point) ou 10 (bien cuit) minutes selon votre préférence. Retournez la bavette à mi-cuisson pour la caraméliser des deux côtés.
Pendant ce temps, préparez la sauce. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle, puis faites cuire les échalotes à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez la sauce Worcestershire, le brandy (ou cognac) et le bouillon dans la poêle. Faites cuire rapidement en grattant le fond de la poêle pour faire infuser les arômes. Ajoutez les grains de poivre vert, la moutarde et la crème, puis assaisonnez à votre convenance.
Retirez la viande de la friteuse à air chaud et laissez reposer pendant 5 minutes environ avant de couper en tranches en diagonale. Ajoutez la viande à la sauce. Remuez pour mélanger le jus de viande avec la sauce au poivre pour réchauffer la viande.

Côtelettes d'agneau légèrement frites au romarin et à l'ail

Ingrédients

15 petites côtelettes d'agneau
2 cuillères à soupe d'ail haché
1 ½ cuillère à soupe de romarin frais haché
1 cuillère à café de piment rouge écrasé et séché
Brins de romarin frais (facultatif)

Préparation

Dans un petit bol, mélangez l'ail, le romarin et le piment rouge écrasé. Frottez environ ¼ cuillère à café du mélange sur les deux côtés de chaque côtelette d'agneau.
Saupoudrez les côtelettes d'agneau de sel et mettez-les sur une assiette, couvrez-les et mettez-les au réfrigérateur pendant environ 30 minutes ou de préférence pendant 4 heures.
Préchauffez la friteuse à air chaud à 200 °C.
Placez les côtelettes d'agneau dans le panier de cuisson antiadhésif et laissez cuire pendant environ 10 à 15 minutes, selon la cuisson de la viande. Remuez à mi-cuisson.
Garnissez les côtelettes d'agneau de romarin si vous le souhaitez et servez-les.

Potatoes de patates douces

Ingrédients

3 patates douces, coupées en petits quartiers
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de flocons de piment
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Placez les quartiers pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée et portez à ébullition. Une fois le point d'ébullition atteint, videz l'eau salée.
Mettez les quartiers de pommes de terre dans un bol, versez l'huile et mélangez pour couvrir uniformément. Ajoutez les flocons de piment, salez et poivrez à votre goût et mélangez.
Préchauffez la friteuse à air chaud à 200 °C.
Placez les quartiers dans le panier de cuisson à revêtement antiadhésif et laissez cuire pendant environ 18 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés.
Il est recommandé de secouer le panier de cuisson à revêtement antiadhésif à mi-cuisson, afin de garantir une cuisson uniforme des quartiers.
Saupoudrez de sel de mer pour servir.

Quartiers de pommes de terre au romarin

Ingrédients

3 pommes de terre blanches moyennes coupées en petits quartiers
3 gousses d'ail écrasées
1 branche de romarin frais
Huile en spray
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Placez les quartiers pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée et portez à ébullition. Une fois le point d'ébullition atteint, videz l'eau salée.
Placez les quartiers de pommes de terre dans un bol, ajoutez les ingrédients restants et mélangez.
Préchauffez la friteuse à air chaud à 200 °C.
Vaporisez d'huile les quartiers de manière à ce qu'ils soient légèrement enduits, placez-les dans le panier de cuisson antiadhésif et laissez cuire pendant environ 18 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants à l'extérieur.
Il est recommandé de secouer le panier de cuisson à revêtement antiadhésif à mi-cuisson, afin de garantir une cuisson uniforme des quartiers.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straβe 5,
51149 Köln, Germany.

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

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

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

Garantie

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

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

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

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

Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

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

3 YEAR **GUARANTEE**

GARANTIE DE 3 ANS

*Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur **guarantee.upgs.com/petra** et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straβe 5,
51149 Köln, Germany.

FABRIQUÉ EN CHINE.

www.upgs.com/petra

©Marque déposée Petra.
Tous droits réservés.

CD180620/MD230222/V3