PETRA®
ELECTRIC

SEIT 1968

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA
DA 4,5 LITRI

MANUALE DI ISTRUZIONI

Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Istruzioni di sicurezza

Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi alle precauzioni di sicurezza di base.
Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
I bambini a partire da 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di un supervisore o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sul suo utilizzo e sui rischi associati.
Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.
Questo apparecchio non è un giocattolo.
Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o in caso di cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati che potrebbero causare danni.
Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.

Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e rimuovere la spina con cautela.
Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi o i componenti che generano calore per evitare possibili lesioni.
Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica o in legno per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.
Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, o prima di riporlo, accertarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza che risulti comoda per l'utente.
Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.

La superficie esterna e lo sportello potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.

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

AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Spegnimento automatico

La friggitrice ad aria calda è dotata di un sistema di spegnimento automatico, che si attiva una volta trascorso il tempo di cottura impostato. Il timer emette un segnale acustico e la friggitrice si spegne automaticamente.

NOTA: se è necessario spegnere la friggitrice ad aria calda prima della fine del tempo impostato, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE:

Prima dell'uso, verificare che il cestello di cottura antiaderente sia fissato saldamente. In caso contrario, la friggitrice non funzionerà.
Afferrare il vano cottura esclusivamente dal manico del cestello.
Fare attenzione durante la rimozione del cestello antiaderente, poiché è possibile che venga emesso del vapore.

COSA NON FARE:

Capovolgere il cestello di cottura antiaderente con il vano cottura agganciato, poiché l'olio in eccesso potrebbe depositarsi in fondo al vano.
Coprire la friggitrice ad aria calda o le bocchette dell'aria per non interrompere il flusso dell'aria e compromettere la cottura.
Riempire il vano cottura con olio o altri liquidi.
Premere il pulsante di sblocco del cestello di cottura antiaderente mentre si agitano gli ingredienti.

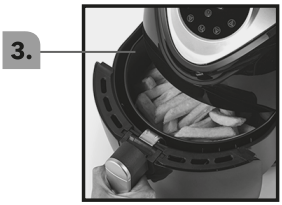
Toccare il vano cottura durante o immediatamente dopo l'uso, poiché raggiunge temperature molto alte; afferrare il vano cottura esclusivamente dal manico.

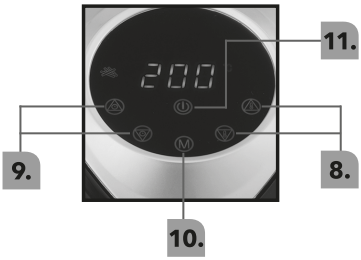
Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere la friggitrice ad aria calda, scollegarla dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.
FASE 1: pulire l'unità principale della friggitrice ad aria calda con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.
FASE 2: lavare il cestello di cottura antiaderente con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo e asciugarlo accuratamente.
Non immergere l'unità principale della friggitrice ad aria calda in acqua o altri liquidi.
Non utilizzare spugne e detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia della friggitrice ad aria calda e dei relativi accessori, onde evitare possibili danni.
NOTA: la friggitrice ad aria calda deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Descrizione dei componenti





1. Unità principale della friggitrice ad aria calda da 4,5 litri
2. Vano cottura
3. Cestello di cottura antiaderente
4. Manico del cestello di cottura
5. Pulsante di sgancio del cestello di cottura
6. Coperchio di plastica
7. Pannello di controllo digitale
8. Pulsanti di controllo della temperatura
9. Pulsanti di controllo del timer
10. Pulsante modalità
11. Pulsante di accensione
12. Display a LED

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

FASE 1: prima di collegare la friggitrice ad aria calda all'alimentazione elettrica, pulire l'unità principale con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.
FASE 2: lavare il cestello di cottura antiaderente con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo e asciugarlo accuratamente.
FASE 3: collocare l'unità principale della friggitrice ad aria calda su una superficie stabile e resistente al calore a un'altezza confortevole.

NOTA: al primo utilizzo, la friggitrice ad aria calda potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno all'apparecchio durante l'utilizzo. Si consiglia di utilizzare la friggitrice ad aria calda a vuoto per circa 10 minuti prima del primo utilizzo; ciò impedirà che il fumo o l'odore emessi compromettano il gusto degli alimenti.

Montaggio della friggitrice ad aria calda da 4,5 litri

FASE 1: inserire il cestello di cottura antiaderente nel vano cottura e accertarsi che sia fissato saldamente. Spostare indietro il coperchio in plastica in modo che copra il pulsante di sgancio per evitare che venga premuto durante l'uso.
FASE 2: inserire il vano cottura nell'unità principale della friggitrice ad aria calda per chiuderla.

NOTA: la friggitrice ad aria calda è preassemblata. Chiudere il vano cottura prima dell'uso; in caso contrario, l'apparecchio non funzionerà.

Utilizzo del pannello di controllo digitale

Quando la friggitrice ad aria calda viene collegata all'alimentazione elettrica e accesa, emette un segnale acustico e il pulsante di accensione si accende per indicare il collegamento all'alimentazione.
Toccare il pulsante di accensione della friggitrice ad aria calda.
Sul display a LED si alternano le indicazioni "180 °C" e "15 MIN", che rappresentano le impostazioni di cottura predefinite. Tali valori possono essere programmati.

Premere i pulsanti di controllo del timer (↑ o ↓) per modificare il tempo di cottura, fino a un massimo di 30 minuti.
Premere i pulsanti di controllo della temperatura (↑ o ↓) per regolare la temperatura di cottura, tra 80 e 200 °C.
Per regolare rapidamente il tempo di cottura o la temperatura, è possibile tenere premuti i pulsanti ↑ o ↓ .
Dopo aver impostato i due valori, toccare il pulsante di accensione per avviare il riscaldamento. Viene visualizzata un'icona di colore rosso per indicare il riscaldamento della friggitrice ad aria calda. I LED che si illuminano in successione intorno all'icona di riscaldamento indicano che la ventola è in funzione. Durante la cottura, la spia rossa si accende e si spegne per indicare che la friggitrice ad aria calda sta regolando la temperatura.
Il tempo di cottura e la temperatura possono essere impostati anche utilizzando il pulsante **MODE**. In questo modo, si alternano automaticamente le preimpostazioni di tempo e temperatura dei vari cibi. Queste preimpostazioni possono quindi essere regolate utilizzando ↑ o ↓ per aumentare o ridurre il tempo o la temperatura, come necessario.
Una volta completata la cottura e trascorso il tempo preimpostato, il timer emette un segnale acustico e la friggitrice ad aria calda si spegne. Durante la cottura, è possibile modificare il tempo e la temperatura utilizzando i pulsanti ↑ o ↓.
Se il vano viene rimosso durante la cottura, il processo viene interrotto ed è necessario inserire di nuovo il vano per riprendere la cottura. Se il vano cottura non viene reinserito, la friggitrice ad aria calda si spegne dopo 2 ore.
Per spegnere la friggitrice ad aria calda, toccare di nuovo il pulsante di accensione. L'icona rossa di riscaldamento non sarà più visibile e la friggitrice ad aria calda si spegnerà dopo 20 secondi.

NOTA: il pulsante di accensione rimane acceso mentre l'unità è collegata.

Uso della friggitrice ad aria digitale da 4,5 litri

FASE 1: collegare all'alimentazione e accendere la friggitrice ad aria calda. L'apparecchio emette un segnale acustico e il pulsante di accensione si illumina per indicare che l'unità è collegata.
FASE 2: toccare il pulsante di accensione per accendere la friggitrice ad aria calda; sul display a LED si alternano le indicazioni "180 °C" e "15 MIN", per segnalare che è possibile programmare il tempo e la temperatura.
FASE 3: seguendo le istruzioni fornite nella sezione "Utilizzo del pannello di controllo digitale", preriscaldare la friggitrice ad aria calda per circa 5 minuti. Utilizzare ↑ o ↓ per aumentare o ridurre il tempo o la temperatura, se necessario.

FASE 4: al termine della fase di preriscaldamento, rimuovere il vano cottura estraendolo dalla friggitrice ad aria calda tramite il manico. Collocare il vano cottura su una superficie piana e stabile resistente al calore. Verificare che il coperchio di plastica copra il pulsante di sgancio del cestello per evitare che questo possa essere sganciato accidentalmente.
FASE 5: inserire gli ingredienti nel cestello di cottura antiaderente, quindi reinserire il vano cottura nell'unità principale della friggitrice per chiudere l'apparecchio.
FASE 6: utilizzare il pannello di controllo digitale per impostare il tempo di cottura e la temperatura in base agli ingredienti. Il tempo di cottura e la temperatura possono essere impostati anche utilizzando il pulsante **MODE**. In questo modo, si alternano automaticamente le preimpostazioni di tempo e temperatura dei vari cibi. Queste preimpostazioni possono quindi essere regolate utilizzando ↑ o ↓ per aumentare o ridurre il tempo o la temperatura, come necessario. Quindi premere il pulsante di accensione per avviare la cottura.
FASE 7: in alcuni casi potrebbe essere necessario agitare gli ingredienti a metà cottura. Rimuovere il vano cottura estraendo il manico del cestello dalla friggitrice. Il coperchio di plastica deve coprire il pulsante di sgancio del cestello di cottura; fare attenzione a non sganciare il cestello di cottura antiaderente premendo tale pulsante. Agitare delicatamente il vano cottura e reinserirlo nell'unità principale della friggitrice per chiuderla e proseguire la cottura.
FASE 8: al termine della cottura e una volta trascorso il tempo preimpostato, la friggitrice ad aria calda emette alcuni segnali acustici e si spegne. Verificare se gli ingredienti sono pronti estraendo il vano cottura dalla friggitrice ad aria calda tramite il manico del cestello di cottura. Se gli ingredienti non sono cotti, chiudere il vano e inserirlo di nuovo nell'unità principale della friggitrice. Utilizzare il pannello di controllo digitale per regolare il tempo di cottura di conseguenza. Se la cottura è completata, premere il pulsante di sgancio per rimuovere il cestello di cottura antiaderente dal vano e versare il contenuto in un recipiente o in un piatto. Se gli alimenti sono grandi o rischiano di rompersi, utilizzare delle pinze termoresistenti (non in dotazione).

NOTA: preriscaldare sempre la friggitrice ad aria calda prima della cottura o prolungare il tempo di cottura di circa 3-5 minuti. Se è necessario modificare il tempo o la temperatura di cottura durante l'uso, utilizzare i pulsanti di controllo del timer o della temperatura fino a raggiungere il valore desiderato; la friggitrice ad aria calda regolerà automaticamente le impostazioni.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

ATTENZIONE: non versare gli alimenti direttamente in un recipiente o in un piatto, poiché l'olio in eccesso potrebbe depositarsi alla base del vano cottura e finire sugli alimenti o nel recipiente. Rimuovere sempre il cestello di cottura antiaderente dal vano cottura.
Prestare attenzione durante l'apertura e la chiusura del vano cottura durante l'uso, poiché si surriscalda.
AVVERTENZA: la tensione nominale è presente anche quando la friggitrice ad aria calda è spenta. Per spegnere completamente la friggitrice ad aria calda, scollegarla dall'alimentazione elettrica.

Uso del cestello di cottura antiaderente

Il cestello antiaderente è rimovibile per maggiore praticità.
FASE 1: per rimuovere il cestello antiaderente dal vano cottura, spingere in avanti il coperchio di plastica per scoprire il pulsante di sgancio.
FASE 2: tenere premuto il pulsante di sgancio e sollevare delicatamente il manico per sganciare il cestello.
FASE 3: inserire di nuovo il cestello antiaderente nel vano cottura assicurandosi di fissarlo saldamente.
FASE 4: posizionare di nuovo il coperchio di plastica in modo che copra il pulsante di sgancio del cestello di cottura.

ATTENZIONE: non premere mai il pulsante di sgancio del cestello se il vano cottura è sollevato per evitare possibili lesioni; premerlo solo quando il vano cottura si trova su una superficie piana e stabile.

Guida alla cottura

Di seguito vengono fornite alcune linee guida per la cottura di determinati alimenti con la friggitrice ad aria calda.
A prescindere da tali indicazioni, è consigliabile controllare sempre lo stato di cottura degli alimenti. Le pietanze vanno sempre servite bollenti.

Patate e patatine fritte

Alimento	Quantità	Tempo di cottura approssimativo	Temperatura	Altre informazioni
Patatine sottili surgelate	300-700 g	12-16 min	200 °C	Agitare le patatine seguendo le istruzioni della sezione "Uso della friggitrice ad aria digitale da 4,5 litri".
Patatine fatte in casa	300-800 g	15-20 min	200 °C	Seguire le istruzioni della sezione "Guida dettagliata per la preparazione delle patatine".
Patate a spicchi fatte in casa	300-800 g	15-20 min	200 °C	Immergere le patate a spicchi in acqua per rimuovere l'amido, quindi aggiungere mezzo cucchiaio di olio e agitare seguendo le istruzioni della sezione "Uso della friggitrice ad aria calda digitale da 4,5 litri".

Carne e pollame

Alimento	Quantità	Tempo di cottura approssimativo	Temperatura	Altre informazioni
Bistecche	100-500 g	Ben cotte: 10 min Cottura media: 8 min Al sangue: 6 min	200 °C	Girare a metà cottura.
Hamburger	100-500 g	15-20 min	180 °C	Girare a metà cottura.
Cotolette di maiale	100-500 g	10-15 min	200 °C	Girare a metà cottura.

Petti di pollo	100-500 g	15-22 min	200 °C	Verificare sempre che il pollo sia ben cotto.
Cosce di pollo	100-500 g	15-22 min	200 °C	Verificare sempre che il pollo sia ben cotto.

Snack e contorni

Alimento	Quantità	Tempo di cottura approssimativo	Temperatura
Crocchette di pollo surgelate	100-500 g	6-10 min	200 °C
Involtini primavera	100-400 g	8-10 min	200 °C
Verdure ripiene	100-400 g	12-15 min	160 °C

Prodotti da forno e torte

Alimento	Quantità	Tempo di cottura approssimativo	Temperatura
Quiche	400 g	20-22 min	180 °C
Torte	300 g	14-20 min	160 °C

Guida dettagliata per la preparazione delle patatine

Patatine fatte in casa

FASE 1: tagliare le patate a fette di circa 1 cm di spessore.
FASE 2: immergere le patate tagliate in una pentola con acqua fredda. Portare l'acqua a ebollizione e sbollentare le patate per circa tre minuti.
FASE 3: preriscaldare la friggitrice ad aria calda a circa 200 °C.
FASE 4: scolare le patate e asciugarle accuratamente con della carta assorbente.
FASE 5: cospargere o vaporizzare mezzo cucchiaio di olio sulle patate, quindi versarle nel cestello di cottura antiaderente. Per avere risultati ottimali, assicurarsi di cospargere l'olio uniformemente.
FASE 6: cuocere a 200 °C per 15-20 minuti.

FASE 7: agitare regolarmente le patate, ogni 6 minuti circa, per garantire una cottura uniforme.
FASE 8: quando sono cotte e croccanti, rimuoverle dalla friggitrice e condirle; a questo punto non resta che gustarle.

Patatine surgelate

FASE 1: preriscaldare la friggitrice ad aria calda a circa 200 °C.
FASE 2: versare 300-700 g di patatine surgelate nel cestello di cottura antiaderente.
FASE 3: cuocerle per circa 12-16 minuti.
FASE 4: agitare regolarmente le patate, ogni 6 minuti circa, per garantire una cottura uniforme.
FASE 5: quando sono cotte e croccanti, rimuoverle dalla friggitrice e condirle; a questo punto non resta che gustarle.

Come riporre il prodotto

Controllare che la friggitrice ad aria calda sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità.
Avvolgere il cavo attorno alla friggitrice senza stringerlo troppo, per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: PT4221VDEEU7
Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Uscita: 1300 W

Ricette

* Le immagini di ogni ricetta utilizzata in questo manuale di istruzioni sono fornite solo a scopo illustrativo.

Filetti di pesce impanati

Ingredienti

2300 g di filetti di merluzzo (di dimensioni simili per garantire risultati ottimali)
100 g di pangrattato
½ uovo sbattuto
5 cucchiai di farina 00
3 cucchiaio di Parmigiano
Basilico secco
Olio spray
Sale e pepe a piacere

Procedimento

Versare la farina 00 in una zuppiera di medie dimensioni e infarinare i filetti di merluzzo.
In un'altra zuppiera, mescolare pangrattato, Parmigiano e basilico. Immergere i filetti nell'uovo, quindi impanarli con il composto di pangrattato. Aggiungere sale e pepe a piacere.
Preriscaldare la friggitrice ad aria a 190 °C.
Vaporizzare uniformemente l'olio su tutta la superficie dei filetti, quindi adagiarli nel cestello di cottura antiaderente e cuocerli per circa 15-20 minuti o finché non risultano dorati.

Pollo fritto croccante

Ingredienti

3 pezzetti di pollo
300 g di cornflakes
32 g di farina multiuso
90 ml di latticello
1 cucchiaio di senape di Digione
1/2 cucchiaio di peperoncino di cayenna
2 cucchiaini di paprika
1 cucchiaino di salvia macinata
Olio spray
Sale e pepe a piacere

Procedimento

In una zuppiera o in un piatto grande, versare la farina e condirla con sale e pepe. Immergere il pollo nella farina e battere leggermente sul bordo della zuppiera per rimuovere la quantità in eccesso. Gettare la farina inutilizzata.
Inserire i cornflakes in un sacchetto sigillabile grande, eliminare l'aria e chiudere il sacchetto, quindi sbriciolare i cornflakes con un matterello. Versare i cornflakes sbriciolati in una zuppiera o in un piatto largo.
In una zuppiera grande, mescolare il latticello, la senape, il peperoncino di cayenna, la paprika e la salvia. Immergere il pollo nel composto ottenuto, quindi passarlo nei conflakes sbriciolati.
Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.
Adagiare i dadini di pollo nel cestello di cottura antiaderente, vaporizzare l'olio sulla superficie e cuocere per circa 5-10 minuti.
Ridurre la temperatura a 190 °C e cuocere le sovracosce per altri 15-20 minuti e le cosce per altri 5-10 minuti.

Prosciutto arrosto affumicato

Ingredienti

1,3 kg di prosciutto affumicato O
600 g di prosciutto affumicato

Sale e pepe a piacere

Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 180 °C.
Adagiare il prosciutto affumicato nel cestello di cottura antiaderente e coprirlo con della pellicola di alluminio accertandosi che non aderisca troppo.
Per 600 g di prosciutto affumicato, far cuocere per circa 25 minuti su entrambi i lati.
Rimuovere la pellicola di alluminio e far dorare il prosciutto per circa 10 minuti su entrambi i lati.
Per 1,3 kg di prosciutto affumicato, far cuocere per circa 50 minuti su entrambi i lati.
Rimuovere la pellicola di alluminio e far dorare il prosciutto per circa 20 minuti su entrambi i lati.
I tempi di cottura variano a seconda della forma e dello spessore della carne.
Verificare che i succhi della carne fuoriescano con uno spiedo.
Condire a piacere e servire.

Bistecca al pepe

Ingredienti

400 g di bistecca di controfiletto (di spessore compreso tra 1,5 cm e 2,5 cm)
50 g di burro non salato
2 scalogni, tritati finemente
100 ml di brodo di manzo
2 cucchiai di salsa Worcestershire
2 cucchiai di brandy
2 cucchiai di panna molto densa
1 cucchiaio di senape di Digione
1 cucchiaio di olio di oliva
1 cucchiaio di grani di pepe verde
Grani di pepe bianco e nero a piacere
Sale e pepe a piacere

Procedimento

Asciugare le bistecche con della carta da cucina e premere i grani di pepe bianco e nero su entrambi i lati.
Coprire con pellicola di plastica o di alluminio e lasciare in frigo per circa 2-3 ore.
Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 180 °C.
Adagiare la bistecca nel cestello di cottura antiaderente e cuocerla per circa 6, 8 o 10 minuti, a seconda del grado di cottura desiderato. Girare la bistecca a metà cottura per farla caramellare su entrambi i lati.
Nel frattempo, preparare la salsa. Scaldare l'olio e il burro in una padella e cuocere lo scalogno a fuoco medio finché non risulta morbido. Aggiungere la salsa Worcestershire, il brandy e il brodo. Cuocere rapidamente, raschiando il fondo della padella per incorporare i sapori. Aggiungere i grani di pepe verde, la senape e la panna e condire a piacere.
Rimuovere la carne dalla friggitrice ad aria calda e lasciarla riposare per circa 5 minuti prima di tagliarla a strisce in diagonale. Aggiungere la carne nella salsa. Girare in modo da amalgamare il liquido della carne con la salsa al pepe e per riscaldare la carne.

Costolette di agnello dorate con aglio e rosmarino

Ingredienti

15 costolette di agnello piccole
2 cucchiai di aglio tritato
1 cucchiaio e mezzo di rosmarino fresco sminuzzato
1 cucchiaino di peperoncino secco tritato
Ramoscelli di rosmarino fresco (facoltativi)

Procedimento

In una zuppiera piccola, unire l'aglio, il rosmarino e il peperoncino. Strofinare circa ¼ di cucchiaino del composto su entrambi i lati di ogni costoletta di agnello.
Aggiungere sale e pepe sulle costolette e adagiarle su un piatto, coprirle e lasciarle in frigorifero per circa 30 minuti o, preferibilmente, per un periodo massimo di 4 ore.
Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.
Adagiare le costolette nel cestello di cottura antiaderente e farle cuocere per circa 10-15 minuti, a seconda del grado di cottura desiderato. Agitare e metà cottura.
Guarnire le costolette di agnello con rosmarino, se lo si desidera, e servire.

Verdure arrosto

Ingredienti

8 pomodori ciliegini a grappolo
5 spicchi d'aglio interi con la buccia
5 patate novelle piccole con buccia e pulite con un panno
3 funghi champignon grandi tagliati in quarti
1 cipolla bianca tagliata in quarti
1 peperone rosso a fette
1 peperone giallo a fette
1 zucchina tagliata in diagonale
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaino di erbe miste
Sale e pepe a piacere

Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.
Versare tutti gli ingredienti in un piatto o in una scodella grande di forma rotonda e cospargerli con l'olio d'oliva. Aggiungere sale e pepe a piacere e le erbe miste.
Adagiare il tutto nel cestello di cottura antiaderente e cuocere per circa 20-25 minuti. Mescolare a metà cottura per garantire che tutte le verdure siano ben cotte.

NOTA: è possibile collocare gli ingredienti direttamente nel cestello di cottura antiaderente.

Patate dolci a spicchi

Ingredienti

3 patate dolci, tagliate a piccoli spicchi
4 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaino di peperoncino a scaglie
Sale e pepe a piacere

Procedimento

Immergere le patate a spicchi in una pentola con acqua fredda e portare l'acqua a ebollizione. Una volta raggiunto il bollore, scolare le patate.
Metterle in una zuppiera, versarvi l'olio e mescolare per condirle uniformemente.
Aggiungere le scaglie di peperoncino, condire con sale e pepe a piacere e mescolare.
Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.
Adagiare le patate a spicchi nel cestello di cottura antiaderente e lasciarle cuocere per circa 18-25 minuti, finché non risultano tenere e dorate.
Una volta trascorsa metà del tempo, si consiglia di agitare il cestello per garantire una cottura uniforme delle patate.
Aggiungere un pizzico di sale e servire.

Patate a spicchi con rosmarino

Ingredienti

3 patate bianche medie, tagliate a piccoli spicchi
3 spicchi d'aglio, schiacciati
1 ramoscello di rosmarino fresco
Olio spray
Sale e pepe, a piacere

Procedimento

Immergere le patate a spicchi in una pentola con acqua fredda e portare l'acqua a ebollizione. Una volta raggiunto il bollore, scolare le patate.
Metterle in una zuppiera, aggiungere gli ingredienti restanti e mescolare.
Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.
Vaporizzare l'olio sulle patate in modo uniforme, adagiare gli spicchi nel cestello di cottura antiaderente e cuocerli per circa 18-25 minuti o finché non risultano dorati e croccanti.
Una volta trascorsa metà del tempo, si consiglia di agitare il cestello per garantire una cottura uniforme delle patate.

SEIT 1968

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

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

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

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

Garanzia

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

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

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

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

Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

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

3 YEAR **GUARANTEE**

3 ANNI DI GARANZIA

* Per usufruire della garanzia estesa, andare alla pagina **guarantee.upgs.com/petra** e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto.

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

PRODOTTO IN CINA.

www.upgs.com/petra

Marchio Petra©. Tutti i diritti riservati.

CD180620/MD230222/V3