PETRA® ELECTRIC

SEIT 1968

FRYTOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE O POJEMNOŚCI 4,5 L

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.
Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.
Ten produkt nie jest zabawką.
Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały one upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.

Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.
Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
Nie należy używać urządzenia w warunkach bezpośredniego nasłonecznienia lub wysokiej wilgotności.
Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.
W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.
Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.
Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.
Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.
Zewnętrzna powierzchnia lub drzwiczki urządzenia mogą się nagrzewać podczas pracy.
UWAGA: gorąca powierzchnia – nie dotykaj żadnych części ani powierzchni urządzenia, które mogą ulec nagrzaniu lub elementów grzejnych urządzenia.
OSTRZEŻENIE: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Automatyczne wyłączanie

Frytownica na gorące powietrze jest wyposażona w automatyczny wyłącznik. Funkcja ta aktywuje się po upływie ustawionego czasu smażenia – regulator czasu zasygnalizuje upłynięcie czasu dźwiękiem, a funkcja się włączy, co spowoduje wyłączenie frytownicy.
UWAGA: jeśli konieczne jest wyłączenie frytownicy przed upływem ustawionego czasu smażenia, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:
Przed użyciem sprawdź, czy ruszt z powłoką nieprzywierajacą jest bezpiecznie zamocowany. W przeciwnym razie frytownica nie będzie działać.
Komorę smażenia należy trzymać wyłącznie za uchwyt kosza.
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania nieprzywierającego kosza do smażenia, ponieważ może to spowodować uwolnienie pary.

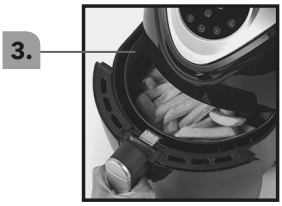
ZAKAZY:
Odwracać kosza do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu, gdy jest do niego przymocowana komora smażenia, jako że na dnie komory może gromadzić się nadmiar oleju.
Przykrywać frytownicy ani wlotów powietrza, jako że zaburzyłoby to przepływ powietrza i mogłoby wpłynąć na wynik smażenia.
Nie napełniać komory smażenia olejem ani żadnym innym płynem.
Nie naciskać przycisku zwalniającego kosz z powłoką zapobiegającą przywieraniu przy jednoczesnym potrząsaniu składnikami.
Dotykać komory smażenia w trakcie użytkowania lub krótko potem, jako że staje się ona bardzo gorąca; komorę smażenia trzymać wyłącznie za uchwyt.

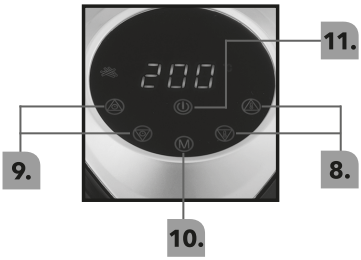
Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć frytownicę i odłączyć ją od zasilania, a następnie poczekać, aż całkowicie ostygnie.
KROK 1: przetrzyj jednostkę główną frytownicy na gorące powietrze miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.
KROK 2: wyczyść kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie dokładnie wypłucz i osusz.
Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej frytownicy w wodzie ani w żadnym innym płynie.
Do czyszczenia frytownicy nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
UWAGA: frytownicę na gorące powietrze należy wyczyścić po każdym użyciu.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Opis części





1. Jednostka główna frytownicy na gorące powietrze o pojemności 4,5 l
2. Komora smażenia
3. Kosz do smażenia z powłoką apobiegającą przywieraniu
4. Uchwyt kosza do smażenia
5. Przycisk zwalniający kosz do smażenia
6. Plastikowa pokrywa
7. Cyfrowy panel sterowania
8. Przyciski regulatora temperatury
9. Przyciski regulatora czasu
10. Przycisk trybu
11. Przycisk zasilania
12. Wyświetlacz LED

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: przed podłączeniem frytownicy do zasilania sieciowego należy wytrzeć jego obudowę miękką, wilgotną szmatką i dokładnie wysuszyć.
KROK 2: wyczyść kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie dokładnie wypłucz i osusz.
KROK 3: postaw jednostkę główną frytownicy na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości komfortowej dla użytkownika.

UWAGA: przy pierwszym użyciu frytownicy może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację w trakcie korzystania z frytownicy na gorące powietrze.
Przed pierwszym użyciem frytownicy należy ją uruchomić na około 10 minut bez umieszczania w niej jedzenia. Dzięki temu wydobywający się z urządzenia na początku dym i nieprzyjemny zapach nie wpłyną na smak jedzenia.

Montaż frytownicy na gorące powietrze o pojemności 4,5 l

KROK 1: włóż kosz z nieprzywierającą powłoką do komory smażenia i bezpiecznie go zamocuj. Przesuń plastikową pokrywę przycisku zwalniającego do tyłu, aby zakryć przycisk. Dzięki temu unikniesz naciśnięcia przycisku podczas użytkowania.
KROK 2: wsuń komorę pieczenia do jednostki głównej frytownicy, aby ją zamknąć.

UWAGA: frytownica na gorące powietrze jest fabrycznie zmontowana. Przed użyciem należy dokładnie zamknąć komorę smażenia; w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.

Korzystanie z cyfrowego panelu sterowania

Gdy frytownica jest podłączona do zasilania sieciowego i włączona, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a przycisk zasilania zaświeci się, wskazując, że frytownica jest podłączona do źródła zasilania.
Aby włączyć frytownicę, naciśnij przycisk zasilania.
Wyświetlacz LED będzie pokazywać naprzemiennie „180°C" i „15 MIN". Są to domyślne ustawienia pieczenia. Jeśli wymagane są inne ustawienia, możesz zaprogramować czas i temperaturę.

Naciśnij przyciski regulatora czasu (↑ lub ↓), aby zmienić czas gotowania do maks. 30 minut. Naciśnij przyciski regulatora temperatury (↑ lub ↓), aby dostosować temperaturę w zakresie 80–200°C. ↑ lub ↓ przyciski mogą być przytrzymywane w celu szybkiej regulacji czasu lub temperatury.
Po ustawieniu czasu i temperatury dotknij przycisku zasilania, aby rozpocząć podgrzewanie. Czerwona ikona ogrzewania wskazuje, że frytownica nagrzewa się, a obracające się wokół niej diody LED wskazują, że wentylator działa. Czerwony wskaźnik włącza się i wyłącza podczas pieczenia, co oznacza, że frytownica reguluje temperaturę. Czas i temperaturę można również ustawić za pomocą przycisku „**MODE**". Spowoduje to automatyczne przełączanie się między zaprogramowanymi ustawieniami czasu i temperatury dla różnych potraw. Zaprogramowane ustawienia można dostosować za pomocą ↑ lub ↓ , aby zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę.
Po zakończeniu pieczenia i upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i frytownica wyłączy się. W dowolnym momencie czas i temperaturę można zmienić za pomocą ↑ lub ↓.
Jeśli komora smażenia zostanie otwarta w trakcie działania urządzenia, proces smażenia zostanie wstrzymany. Aby go wznowić, zamknij komorę. Jeśli komora pieczenia nie została ponownie włożona, frytownica na gorące powietrze wyłączy się po 2 godzinach. Aby wyłączyć frytownicę, naciśnij ponownie przycisk zasilania. Czerwona ikona ogrzewania przestanie być widoczna, a frytownica wyłączy się po 20 sekundach.

UWAGA: przycisk zasilania pozostanie podświetlony, gdy urządzenie będzie podłączone.

Korzystanie z frytownicy na gorące powietrze o pojemności 4,5 l

KROK 1: podłącz frytownicę na gorące powietrze do sieci elektrycznej i włącz ją. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i zaświeci się przycisk zasilania, aby zasygnalizować, że jest podłączone.
KROK 2: naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć frytownicę. Wyświetlacz LED będzie pokazywać naprzemiennie „180 C" i „15 MIN", co oznacza, że czas i temperatura są gotowe do zaprogramowania.
KROK 3: postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „Korzystanie z cyfrowego panelu sterowania", rozgrzewaj frytownicę przez około 5 minut. Użyj opcji ↑ lub ↓ , aby zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę.
KROK 4: gdy urządzenie się nagrzeje, wyjmij komorę smażenia, wyciągając ją z frytownicy za pomocą uchwytu. Umieść komorę smażenia na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Sprawdź, czy plastikowa pokrywa zasłania przycisk zwalniający kosz do smażenia, by uniknąć jego przypadkowego naciśnięcia.
KROK 5: włóż składniki do kosza do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie wsuń komorę smażenia z powrotem do jednostki głównej frytkownicy, aby ją zamknąć.

KROK 6: Za pomocą cyfrowego panelu sterowania ustaw czas i temperaturę smażenia odpowiednio do składników. Czas i temperaturę można również ustawić za pomocą przycisku „**MODE**". Spowoduje to automatyczne przełączanie się między zaprogramowanymi ustawieniami czasu i temperatury dla różnych potraw. Zaprogramowane ustawienia można dostosować za pomocą ↑ lub ↓ , aby zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę. Następnie naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć pieczenie.
KROK 7: niektóre składniki mogą wymagać potrząśnięcia po upływie połowy czasu smażenia. Wyjmij komorę smażenia, wyciągając uchwyt kosza z frytownicy na gorące powietrze. Plastikowa osłona musi zakrywać przycisk zwalniający kosz. Uważaj, aby nie zwolnić kosza z powłoką nieprzywierającą poprzez naciśnięcie przycisku zwalniającego kosz. Potrząśnij delikatnie komorą smażenia, a następnie wsuń ją z powrotem do jednostki głównej frytownicy, aby ją zamknąć i kontynuować smażenie.
KROK 8: po zakończeniu smażenia i upływie ustawionego czasu frytownica wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i się wyłączy. Sprawdź, czy składniki są gotowe, wyciągając komorę z frytownicy za pomocą uchwytu kosza do smażenia. Jeśli składniki nie są gotowe, zamknij komorę i włóż ją z powrotem do jednostki głównej frytownicy. Za pomocą cyfrowego panelu sterowania ustaw odpowiedni czas smażenia. Jeśli potrawa jest usmażona, naciśnij przycisk zwalniający na uchwycie i wyjmij kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu z komory smażenia, a potem wyjmij jego zawartość do miski lub na talerz. Jeśli dane jedzenie jest duże lub delikatne, użyj szczypców termoodpornych (niedołączone do zestawu).

UWAGA: Należy zawsze rozgrzać frytownicę przed rozpoczęciem smażenia albo dodać około 3–5 minut do czasu smażenia. Jeśli czas smażenia lub ustawienie temperatury trzeba zmienić podczas korzystania z urządzenia, wystarczy użyć przycisku regulatora czasu lub temperatury, a frytownica automatycznie dostosuje ustawienia.
UWAGA: nie należy wrzucać jedzenia bezpośrednio do miski ani na talerz, ponieważ na dnie komory może gromadzić się nadmiar oleju, który wycieknie na składniki. Należy zawsze wyjąć z komory kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Podczas otwierania i zamykania komory piekarnika należy zachować ostrożność, ponieważ nagrzewa się ona do bardzo wysokiej temperatury.
OSTRZEŻENIE: Napięcie znamionowe jest nadal obecne nawet po wyłączeniu frytownicy na gorące powietrze. Aby na stałe wyłączyć frytownicę na gorące powietrze, odłącz ją od zasilania.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Korzystanie z kosza do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu

Kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu można wyjąć, aby ułatwić korzystanie z niego.
KROK 1: aby wyjąć z komory kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu, przesuń do przodu plastikową pokrywę, aby odsłonić przycisk zwalniający kosz do smażenia.
KROK 2: naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniający kosz, a potem ostrożnie podnieś uchwyt kosza, aby zwolnić kosz.
KROK 3: ponownie włóż kosz z powłoką zapobiegającą przywieraniu, umieszczając go w komorze smażenia, aż będzie pewnie zamocowany.
KROK 4: przesuń plastikową pokrywę z powrotem na miejsce, tak aby zakrywała przycisk zwalniający kosz.

OSTRZEŻENIE: nigdy nie należy naciskać przycisku zwalniania kosza, jeśli komora jest uniesiona, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała. Przycisk należy naciskać tylko wtedy, gdy komora smażenia znajduje się na płaskiej, stabilnej powierzchni.

Zasady przygotowywania potraw

Poniższe wskazówki dotyczą przygotowywania określonych rodzajów żywności przy użyciu frytownicy na gorące powietrze.
Są to jedynie wskazówki, proces smażenia należy zawsze nadzorować. Potrawa zawsze musi być bardzo gorąca przed jej podaniem.

Ziemniaki i frytki

Potrawa	Ilość	Przybliżony czas gotowania	Temperatura	Dodatkowe informacje
Cienkie mrożone frytki	300–700 g	12–16 min	200 °C	Potrząśnij frytkami zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Korzystanie z cyfrowej frytownicy na gorące powietrze o pojemności 4,5 l”.

Domowe frytki	300–800 g	15–20 min	200 °C	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „Przewodnik robienia frytek »krok po kroku«".
Domowe łódeczki ziemniaczane	300–800 g	15–20 min	200 °C	Wstępnie namocz łódeczki ziemniaczane w wodzie, aby usunąć skrobię, a następnie dodaj ½ łyżki oleju i potrząśnij, postępując zgodnie z instrukcjami w części „Korzystanie z cyfrowej frytownicy na gorące powietrze o pojemności 4,5 l".

Mięso, w tym drób

Potrawa	**Ilość**	**Przybliżony czas gotowania**	**Temperatura**	**Dodatkowe informacje**
Stek	100–500 g	Dobrze wypieczone: 10 min Średnio wypieczone: 8 min Słabo wypieczone: 6 min	200 °C	Obróć po upływie połowy czasu pieczenia.
Hamburger	100–500 g	15–20 min	180 °C	Obróć po upływie połowy czasu pieczenia.
Kotlety wieprzowe	100–500 g	10–15 min	200 °C	Obróć po upływie połowy czasu pieczenia.
Pierś z kurczaka	100–500 g	15–22 min	200 °C	Zawsze sprawdzaj, czy kurczak jest dobrze upieczony.

Podudzia z kurczaka	100–500 g	15–22 min	200 °C	Zawsze sprawdzaj, czy kurczak jest dobrze upieczony.

Przekąski i dodatki

Potrawa	Ilość	Przybliżony czas gotowania	Temperatura
Mrożone kawałki kurczaka (nuggetsy)	100–500 g	6–10 min	200 °C
Sajgonki	100–400 g	8–10 min	200 °C
Faszerowane warzywa	100–400 g	12–15 min	160 °C

Wypieki i ciastka

Potrawa	Ilość	Przybliżony czas gotowania	Temperatura
Quiche	400 g	20–22 min	180 °C
Ciasto	300 g	14–20 min	160 °C

Przewodnik robienia frytek „krok po kroku"

Domowe frytki

KROK 1: pokrój ziemniaki na frytki o szerokości ok. 1 cm.
KROK 2: umieść pokrojone ziemniaki w garnku z zimną wodą. Zagotuj wodę i gotuj ziemniaki przez ok. 3 minuty.
KROK 3: rozgrzej frytownicę do temperatury 200°C.
KROK 4: odsącz ziemniaki z wody i dokładnie osusz ręcznikiem kuchennym.
KROK 5: posmaruj pokrojone ziemniaki ½ łyżki oleju do smażenia lub spryskaj olejem w sprayu i włóż je do kosza do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, dopilnuj, by ziemniaki były całkowicie pokryte olejem.
KROK 6: smaż w temperaturze 200°C przez 15–20 minut.
KROK 7: regularnie potrząsaj frytkami (co około 6 minut), aby upewnić się, że wszystkie usmażą się równomiernie.
KROK 8: po usmażeniu, gdy będą już chrupiące, wyjmij frytki z frytownicy, dopraw i podawaj.

Mrożone frytki

KROK 1: rozgrzej frytownicę do temperatury 200°C.
KROK 2: włóż 300–700 g zamrożonych frytek do kosza do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
KROK 3: Piecz przez ok. 12–16 minut.
KROK 4: regularnie potrząsaj frytkami (co około 6 minut), aby upewnić się, że smażą się równomiernie.
KROK 5: po usmażeniu, gdy będą już chrupiące, wyjmij frytki z frytownicy, dopraw i podawaj.

Przechowywanie

Przed odłożeniem frytownicy w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest ona schłodzona, czysta i sucha.
Nigdy nie należy owijać ściśle przewodu wokół frytownicy na gorące powietrze. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: PT4221VDEEU7
Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Wyjście: 1300 W

Przepisy

* Wszystkie ilustracje przepisów wykorzystane w niniejszej instrukcji obsługi mają wyłącznie charakter poglądowy.

Panierowane filety rybne

Składniki

2300 g filetów/polędwicy z dorsza (równej wielkości, aby uzyskać najlepsze rezultaty)
100 g bułki tartej
1 jajko, ubite
5 łyżek mąki pszennej
3 łyżki sera Parmezan
bazylia, suszona
olej w sprayu
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Dodaj niewielką ilość mąki do średniej wielkości miski i obtocz filety z dorsza w mące. W drugiej misce wymieszaj bułkę tartą, parmezan i bazylię. Zanurz filety w jajku, a następnie obtocz rybę w masie z bułki tartej. Dodaj sól i pieprz do smaku.
Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 190 °C.
Spryskaj rybę olejem, wyłóż ją do kosza z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż przez 15–20 minut lub do uzyskania złocistobrązowego koloru.

Chrupiący smażony kurczak

Składniki

3 kawałki kurczaka
300 g płatków kukurydzianych
32 g mąki uniwersalnej
90 ml maślanki
1 łyżka musztardy Dijon
¼ łyżki pieprzu cayenne
2 łyżeczki papryki
1 łyżeczka mielonej szałwii
Olej w sprayu
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

W szerokiej misce lub na talerzu przypraw mąkę solą i pieprzem. Zanurz kurczaka w mące, tak aby był nią całkowicie pokryty, a następnie strząśnij nadmiar mąki, uderzając kurczakiem o brzeg miski, i odłóż go na bok. Wyrzuć niewykorzystaną mąkę.
Umieść płatki w dużej, zamykanej torebce (przed zamknięciem pozbądź się z niej powietrza) i przejedź po niej wałkiem, aby pokruszyć płatki. Wsyp pokruszone płatki kukurydziane do szerokiej miski lub na talerz.
W dużej misce wymieszaj maślankę, musztardę, pieprz cayenne, paprykę i szałwię.
Zanurz kawałki kurczaka w mieszance maślankowej, a następnie obtocz je w pokruszonych płatkach kukurydzianych.
Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.
Ułóż kawałki kurczaka w koszu z powłoką zapobiegającą przywieraniu, spryskaj je olejem i piecz przez 5–10 minut.
Obniż temperaturę do 190 °C i piecz przez kolejne 15–20 minut (udka) lub 5-10 minut (nóżki).

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Kotlety wieprzowe

Składniki

4 kotlety wieprzowe

Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 180 °C.
Dopraw kotlety solą i pieprzem.
Włóż kotlety wieprzowe do kosza z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż przez około 18–20 minut.
Czas potrzebny do upieczenia kotletów wieprzowych zależy od preferencji; należy obrócić kotlety w połowie czasu smażenia, aby uzyskać równomierny kolor i poziom przypieczenia.

Pieczona szynka

Składniki

1,3 kg szynki LUB
600 g szynki

Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 180 °C.
Umieść szynkę na ruszcie i lekko przykryj folią.
W przypadku szynki o wadze 600 g gotuj przez ok. 25 minut, odwróć i gotuj przez kolejne 25 minut. Zdejmij folię i pozostaw do przyrumieniania przez około 10 minut, a następnie ponownie obróć i piecz kolejne 10 minut.
W przypadku szynki o wadze 1,3 kg gotuj przez ok. 50 minut, odwróć i gotuj przez kolejne 50 minut. Zdejmij folię i pozostaw do przyrumieniania przez około 20 minut, a następnie ponownie obróć i piecz kolejne 20 minut.
Czas pieczenia może się różnić w zależności od kształtu i grubości mięsa.
Sprawdź za pomocą patyczka, czy soki są czyste.
Przyprawić do smaku i podać.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Stek w sosie pieprzowym

Składniki

400 g steku z polędwicy (o grubości 1,5–2,5 cm)
50 g niesolonego masła
2 drobno posiekane szalotki
100 ml bulionu wołowego
2 łyżki sosu Worcestershire
2 łyżki brandy
2 łyżki śmietany kremówki
1 łyżka musztardy Dijon
1 łyżka oliwy z oliwek
1 łyżka ziarenek zielonego pieprzu
Ziarenka czarnego i białego pieprzu do smaku
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Osusz steki papierowym ręcznikiem i natrzyj je z obu stron czarnym i białym pieprzem. Przykryj folią aluminiową lub plastikową i włóż do lodówki na 2–3 godziny.
Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 180 °C.
Umieść stek w koszu z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez około 6 min. (krwisty), 8 min. (średnio wysmażony) lub 10 min. (dobrze wysmażony), zależnie od preferencji. W połowie pieczenia przewróć stek, aby przypiekł się z obu stron.
W międzyczasie przygotuj sos. Rozgrzej olej i masło na patelni, dorzuć szalotki i smaż na średnim ogniu, aż będą miękkie. Dodaj sos Worcestershire, brandy i bulion. Gotuj szybko, zeskrobując składniki z dna patelni, aby sos nabrał ich smaku. Dodaj ziarenka zielonego pieprzu, musztardę i śmietanę, dopraw do smaku.
Wyjmij mięso z frytownicy i odstaw na ok. 5 minut, a następnie pokrój je ukośnie w plastry. Włóż mięso do sosu. Wymieszaj, aby podgrzać mięso i połączyć jego soki z sosem pieprzowym.

Lekko podsmażone kotlety jagnięce z rozmarynem i czosnkiem

Składniki

15 małe kotlety jagnięce z żeberek
2 łyżki zmielonego czosnku
1 łyżka świeżego rozmarynu, posiekanego
½ łyżeczki rozgniecionej suszonej czerwonej papryki
świeży rozmaryn (opcjonalnie)

Przygotowanie

W małej misce połącz czosnek, rozmaryn i rozgniecioną czerwoną paprykę. Wetrzyj około ¼ łyżeczki mieszaniny po obu stronach każdego kotleta jagnięcego.
Posyp kotlety jagnięce solą i połóż na talerzu, przykryj i włóż do lodówki na około 30 minut lub najlepiej na 4 godziny.
Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.
Umieść kotlety jagnięce w koszu i smaż przez około 10–15 minut, w zależności od tego, jak dobrze mięso ma być ugotowane. Wstrząsnąć po upływie połowy czasu.
W razie potrzeby udekoruj kotlety jagnięce rozmarynem, a następnie podaj.

Pieczone warzywa

Składniki

8 pomidorków koktajlowych na gałązce
5 ząbków czosnku (z łupiną)
5 wyszorowanych młodych ziemniaków (nieobrane)
3 duże pieczarki pokrojone w ćwiartki
1 biała cebula pokrojona w ćwiartki
1 czerwona papryka pokrojona w plastry
1 żółta papryka pokrojona w plastry
1 cukinia pokrojona w ukośne plastry
2 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżeczka mieszanki ziół
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.
Umieść wszystkie składniki w dużym, okrągłym naczyniu lub misce natłuszczonej oliwą z oliwek. Przypraw do smaku i posyp mieszanką ziół. Umieść warzywa w koszu z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 20–25 minut. W połowie tego czasu zamieszaj warzywa, aby wszystkie były dobrze upieczone.

UWAGA: składniki można umieścić też bezpośrednio w koszu z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Łódeczki z batatów

Składniki

3 słodkie ziemniaki pokrojone na małe kawałki
4 tłyżki oliwy z oliwek
1 łyżeczka płatków chili
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Włóż ziemniaki do garnka z zimną, osoloną wodą i zagotuj. Po osiągnięciu punktu wrzenia odcedź osoloną wodę.
Włóż kawałki ziemniaków do miski, polej olejem i równomiernie wymieszaj. Dodaj płatki chili, przypraw solą i pieprzem do smaku i wymieszaj.
Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.
Umieść ziemniaki w koszu z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż przez około 18–25 minut, aż będą miękkie i złocistobrązowe.
Aby usmażyły się równomiernie, warto potrząsnąć koszem w połowie smażenia.
Posyp solą morską do podania.

Łódeczki ziemniaczane z rozmarynem

Składniki

3 średnie ziemniaki pokrojone na małe kawałki
3 ząbki czosnku, rozgniecione
1 gałązka świeżego rozmarynu
olej w sprayu
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Włóż ziemniaki do garnka z zimną, osoloną wodą i zagotuj. Po osiągnięciu punktu wrzenia odcedź osoloną wodę.
Włóż kawałki ziemniaków do miski, dodaj pozostałe składniki i wymieszaj.
Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.
Spryskaj łódeczki olejem, włóż je do kosza z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 18–25 minut lub do uzyskania złocistobrązowego koloru.
Aby usmażyły się równomiernie, warto potrząsnąć koszem w połowie smażenia.

PETRA ELECTRIC

SEIT 1968

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

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta, wysyłając wiadomość na adres: **petra-pl@teknihall.com**

Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje.

Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy).

Gwarancja

Wszystkie produkty zakupione jako nowe są objęte gwarancją producenta. Okres gwarancji różni się w zależności od produktu. W przypadku przedstawienia akceptowalnego dowodu zakupu firma Petra oferuje standardową gwarancję, którą można zrealizować u sprzedawcy detalicznego w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu. Ma ona zastosowanie tylko wtedy, gdy produkty były używane zgodnie z ich przeznaczeniem i do użytku domowego. Nieprawidłowe użycie lub demontaż produktów spowoduje utratę gwarancji.

W ramach gwarancji podejmujemy się bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części, które zostaną uznane za wadliwe. W przypadku, gdy nie jesteśmy w stanie zapewnić wymiany na dokładnie taki sam produkt, zaoferujemy podobne urządzenie lub zwrot kosztów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych codziennym zużyciem ani materiałów eksploatacyjnych, takich jak wtyczki, bezpieczniki itp.

Należy pamiętać, że powyższe warunki mogą być od czasu do czasu aktualizowane, dlatego zalecamy ich sprawdzanie podczas odwiedzin w naszej witrynie.

Żadne z postanowień niniejszej gwarancji ani instrukcji tego produktu nie wyklucza, nie ogranicza ustawowych praw użytkownika ani w żaden inny sposób na te prawa nie wpływa.

Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

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

3 YEAR **GUARANTEE**

3 LATA GWARANCJI

*Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę**guarantee.upgs.com/petra** i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.

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

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

www.upgs.com/petra

©Petra znak towarowy.
Wszelkie prawa zastrzeżone.

CD180620/MD230222/V3