PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

5,2 LITERES FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Tartsa meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

Biztonsági előírások

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.
Mielőtt a készüléket áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózat feszültségével.
8 éven aluli gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett vagy akkor használhatják, ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is.
A gyermekek felügyeletével gondoskodjon arról, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
A készülék tisztítását és karbantartását gyermek csak abban az esetben végezheti, ha elmúlt 8 éves, és felügyelet alatt áll.
Ez a készülék nem játék.
Ha a tápkábel, a csatlakozó vagy a készülék bármely része meghibásodott, leesett vagy megsérült, a sérülések elkerülése érdekében azonnal függessze fel a készülék használatát.
A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket, a javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti.
A nem megfelelő javítás a felhasználó sérülését okozhatja.
Tartsa a készüléket és a hozzá tartozó tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.
A bekapcsolt vagy még forró készüléket tartsa gyermekektől távol.
A készüléket és a tápkábelt tartsa távol hőtől és éles szélektől, amelyek károsíthatják azt.
A tápkábelt tartsa távol a készülék bármely olyan részétől, amely használat közben felforrósodhat.
Tartsa távol a készüléket más hőkibocsátó berendezésektől.
A készüléket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.
Ne használja a készüléket nedves kézzel.
Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, miközben az áramforráshoz van csatlakoztatva.
Soha ne a kábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból;

kapcsolja ki a készüléket, és kézzel húzza ki a csatlakozódugót.
Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen használja.
A mellékelt tartozékokon kívül ne használjon semmilyen más tartozékot.
A készüléket ne használja a szabadban.
Ne tárolja a készüléket közvetlen napfényben vagy magas páratartalmú helyen.
Használat közben ne mozgassa a készüléket.
Ne érjen a készülék fűtőelemeihez vagy azon részeihez, amelyek felforrósodhatnak, mert ez sérülést okozhat.
Ne használjon éles vagy karcoló eszközöket a készülékhez; a tapadásmentes felület sérülésének elkerülése érdekében csak műanyag vagy fa spatulát használjon.
Használat után, illetve tisztítás vagy felhasználói karbantartás előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját az aljzatból.
Tisztítás, karbantartás vagy tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék már teljesen lehűlt.
A készüléket mindig stabil, hőálló felületen használja, a felhasználó számára kényelmes magasságban.
A készülékhez nem ajánlott hosszabbító kábelt használni.
A készüléket kizárólag a készülékhez mellékelt külső időzítővel vagy külön távvezérlőrendszerrel szabad működtetni.
Ez a készülék kizárólag háztartási célú használatra szolgál.
Kereskedelmi célra nem használható.
A készülék külső felülete vagy ajtaja használat közben felforrósodhat.

FIGYELMEZTETÉS: Forró felület – ne érjen a készülék fűtőelemeihez vagy azon részeihez, amelyek felforrósodhatnak.
VIGYÁZAT: Tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.

Automatikus kikapcsolás

A forrólevegős fritőz automatikus kikapcsolási funkcióval van ellátva. Ez akkor aktiválódhat, ha:
1. A beállított sütési idő letelt. Az időzítő megszólal, és az automatikus kikapcsolás aktiválódik, ezzel kikapcsolja a forrólevegős fritőzt.
2. A sütőrekeszt sütés közben kihúzzák a forrólevegős fritőzből. Ebben az esetben az időzítő mindaddig folytatja a visszaszámlálást, amíg a sütési idő le nem telik.

MEGJEGYZÉS: Ha a forrólevegős fritőzt a beállított sütési idő lejárta előtt le kell állítani, kapcsolja ki, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból.

Mit tegyen és mit ne tegyen

TEGYE:
Használat előtt ellenőrizze, hogy a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálca megfelelően van-e rögzítve. Ellenkező esetben a forrólevegős fritőz nem fog működni.
A sütőrekeszt mindig a fogantyújánál fogja meg.
Legyen óvatos a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálca eltávolításakor, mert a készülékből gőz távozhat.

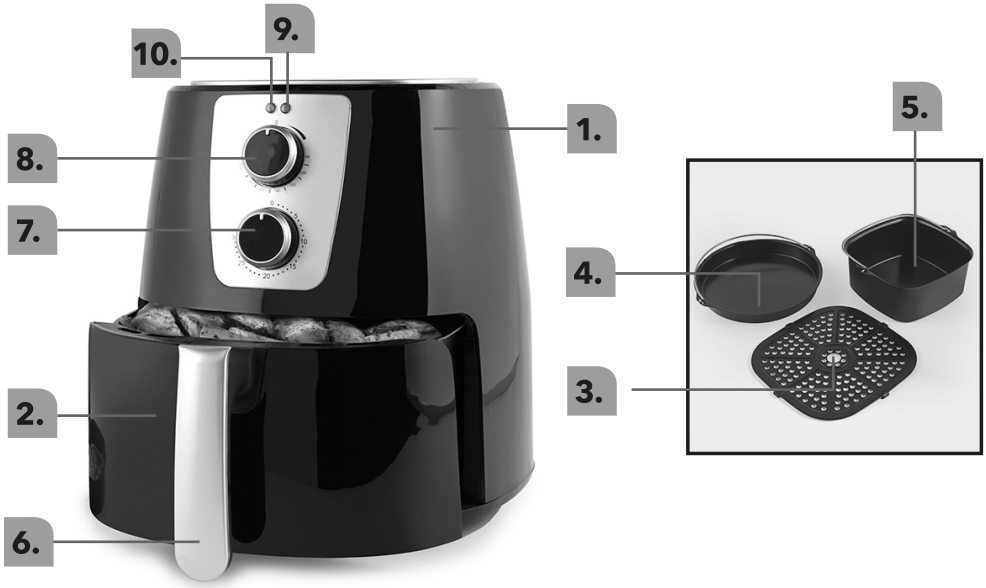
NE TEGYE:
Ne fordítsa meg a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőrekeszt, mert az alján összegyűlhet a felesleges olaj.
Ne takarja le a forrólevegős fritőzt vagy a levegőbemeneti nyílásokat, mivel ez akadályozhatja a légáramlást, és befolyásolhatja a sütés eredményét.
Ne töltse fel a sütőrekeszt olajjal vagy más folyadékkal.
Ne érintse meg a sütőrekeszt használat közben vagy közvetlenül használat után, mivel nagyon felforrósodik; a sütőrekeszt csak a fogantyújánál fogja meg.
Ne fordítsa el az időzítő vezérlőtárcsát az óramutató járásával ellentétes irányban, mivel ezzel károsíthatja azt.

Ápolás és karbantartás

Tisztítás vagy karbantartás előtt mindig kapcsolja ki és húzza ki a fritőzt a hálózati aljzatból, és várjon, amíg teljesen lehűl.
1. LÉPÉS: Tisztítsa meg a forrólevegős fritőzt puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.
2. LÉPÉS: Tisztítsa meg a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálcát meleg, szappanos vízben, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg.
Ne merítse a forrólevegős fritőz főegységét vízbe vagy más folyadékba.
A forrólevegős fritőz vagy tartozékainak tisztításához ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztító- vagy súrolószert, mert ezzel károsíthatja a készüléket.

MEGJEGYZÉS: A forrólevegős fritőzt minden használat után meg kell tisztítani.

Az alkatrészek leírása



1. 5,2 literes manuális forrólevegős fritőz főegysége
2. Sütőrekesz
3. Tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálca
4. Tapadásmentes bevonattal ellátott pizzatálca
5. Tapadásmentes bevonattal ellátott tortatartó
6. A sütőrekesz fogantyúja
7. Időzítő vezérlőtárcsa
8. Hőmérséklet-szabályozó gomb
9. Narancssárga tápellátást jelző lámpa
10. Zöld hőjelző lámpa

Használati útmutató

Az első használat előtt

1. LÉPÉS: Mielőtt a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz csatlakoztatja, törölje át puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.
2. LÉPÉS: Tisztítsa meg a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálcát meleg, szappanos vízben, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg.
3. LÉPÉS: Helyezze a forrólevegős fritőz főegységét stabil, hőálló felületre, a felhasználó számára kényelmes magasságba.

MEGJEGYZÉS: A forrólevegős fritőz első használatakor enyhe füst vagy szag keletkezhet. Ez normális jelenség, és rövid időn belül elmúlik. Használat közben gondoskodjon a megfelelő szellőzésről a forrólevegős fritőz körül.
Javasoljuk, hogy az első használat előtt kb. 10 percig működtesse a fritőzt üresen; ez megakadályozza, hogy a kezdeti füst vagy szag befolyásolja az étel ízét.

Az 5,2 literes forrólevegős fritőz összeszerelése

1. LÉPÉS: Illessze a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálcát a sütőrekeszbe úgy, hogy a helyére rögzüljön.
2. LÉPÉS: Csúsztassa a sütőrekeszt a forrólevegős fritőz főegységébe, és zárja le.

MEGJEGYZÉS: A forrólevegős fritőz előre összeszerelt állapotban kerül forgalomba. Használat előtt a sütőrekeszt biztonságosan le kell zárni, mert ellenkező esetben nem fog működni.

Az 5,2 literes manuális forrólevegős fritőz használata

1. LÉPÉS: Csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
2. LÉPÉS: Melegítse elő a forrólevegős fritőzt kb. 5 percig az időzítővel és a hőmérséklet-szabályozó tárcsával. A narancssárga tápellátást jelző lámpa és a zöld hőmérsékletjelző lámpa világítani kezd, ezzel jelezve, hogy a forrólevegős fritőz melegszik. A kívánt hőmérséklet elérésekor a zöld hőmérsékletjelző lámpa automatikusan kikapcsol.
3. LÉPÉS: A sütőrekesz fogantyújánál fogva húzza ki a sütőrekeszt a forrólevegős fritőzből. Helyezze a sütőrekeszt sík, stabil, hőálló felületre.
4. LÉPÉS: Helyezze a hozzávalókat a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálcára, majd csúsztassa vissza a sütőrekeszt a forrólevegős fritőz főegységébe a lezáráshoz.
5. LÉPÉS: A hőmérséklet-szabályozó tárcsa segítségével állítsa a forrólevegős fritőzt a kívánt hőfokra.
6. LÉPÉS: Határozza meg a hozzávalókhoz szükséges sütési időt, és az időzítő vezérlőtárcsa segítségével állítsa be az időt; az időzítő a felengedés után elkezd visszaszámolni.
7. LÉPÉS: Bizonyos hozzávalókat a sütési idő felénél meg kell rázni. A sütőrekesz fogantyújánál fogva vegye ki a sütőrekeszt a forrólevegős fritőzből. Óvatosan rázza meg a sütőrekeszt, csúsztassa vissza a főegységbe, zárja le, és folytassa a sütést.
8. LÉPÉS: Amikor az előre beállított idő letelik és a sütés befejeződik, az időzítő hangjelzést ad. A sütőrekesz fogantyújánál fogva húzza ki a sütőrekeszt a forrólevegős fritőzből, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók elkészültek-e. Ha a hozzávalók még nem sültek készre, zárja be a sütőrekeszt, és helyezze vissza a főegységbe. Az időzítő vezérlőtárcsával állítsa be a sütési időt. Ha az étel megfőtt, vegye ki egy hőálló csipesz (nem tartozék) segítségével.

MEGJEGYZÉS: Ugyanezt a folyamatot kell elvégezni a tapadásmentes bevonattal ellátott pizzatálca és a tortatartó használatakor is. A kiegészítő tartozékok behelyezése előtt győződjön meg arról, hogy eltávolította a tapadásmentes bevonattal ellátott sütőtálcát.
Sütés előtt mindig melegítse elő a forrólevegős fritőzt, vagy növelje kb. 3–5 perccel a sütési időt. A sütési időt vagy a hőmérsékletet használat közben egyszerűen, az időzítő vagy a hőmérséklet-szabályozó tárcsa segítségével módosíthatja; a fritőz automatikusan módosítja a beállításokat. Használat közben a zöld hőmérsékletjelző lámpa be- és kikapcsol, jelezve, hogy fenntartja a kiválasztott hőmérsékletet.
FIGYELMEZTETÉS: Ne öntse az ételt közvetlenül tálba vagy tányérra, mivel a felesleges olaj összegyűlik a sütőrekesz alján, és ráfolyhat az ételre.
Használat közben mindig óvatosan nyissa ki és zárja le a sütőrekeszt, mert nagyon felforrósodik.
VIGYÁZAT: A készülék akkor is névleges feszültség alatt áll, ha a hőmérséklet-szabályozó tárcsát kikapcsolt állásba fordítja. A forrólevegős fritőz teljes kikapcsolásához húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból.

Tárolás

A forrólevegős fritőzt tárolja hűvös, száraz helyen, de előtte győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt, tiszta és száraz.
Soha ne tekerje a kábelt szorosan a forrólevegős fritőz köré; a károsodás elkerülése érdekében lazán tekerje fel.

Műszaki adatok

Termékkód: PT5175
Bemenet: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Kimenet: 1300 W

Receptek

Patatas bravas

4 személy részére

Hozzávalók

900 g burgonya, bármilyen fajta
3 közepes paradicsom
3 gerezd fokhagyma
1 kis hagyma
1 babérlevél
¼ tk. feketebors
½ tk. só
1 tk. füstölt paprika
1 tk. piros chilipor
Alacsony kalóriatartalmú olívaolaj spray

Elkészítés

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra.
Mossa meg és hámozza meg a burgonyát. Hámozás után vágja őket kb. 2 cm-es kockákra. Ezután alaposan öblítse le és szárítsa meg a burgonyát egy konyharuhával.
Helyezze el a burgonyát egy rétegben a forrólevegős fritőz kosarában, és permetezze meg egy kevés olajjal. Rendszeresen forgassa meg a burgonyát.
Süsse 20–22 percig. Ne töltse túl a kosarat, mert akkor túl sok pára keletkezik, és nem lesz ropogós a burgonya.
Amíg sül a burgonya, készítse el a salsa bravát. Aprítsa fel a hagymát és a fokhagymát, majd reszelje le vagy aprítsa fel a paradicsomot.
Melegítsen fel egy nagy, tapadásmentes serpenyőt közepes hőfokon, öntsön bele egy kis olajat, majd tegye bele a hagymát. Pirítsa üvegesre.
Adja hozzá a fokhagymát, a paprikát, a chili paprikát és a sót. További 2 percig süsse és kevergesse. Adja hozzá a paradicsomot és a babérlevelet, vegye le a hőfokot közepes-alacsony szintre, és 15–20 percig lassú tűzön főzze, hogy összeálljon. Ízlés szerint fűszerezze, majd vegye ki a babérlevelet.
A szósz darabosan is felszolgálható, de össze is lehet turmixolni, hogy lágy legyen. Ha mindkét összetevő elkészült, tálalja a burgonyát egy tálban, és kanalazza rá a szószt. Tálaláshoz öntsön rá egy kevés fokhagymás szószt, majd szórja meg apróra vágott friss petrezselyemmel.

Spanyol tortilla

4 személy részére

Hozzávalók

59 g Pecorino Romano sajt, reszelve
30 g póréhagyma, kb. fél centis darabokra vágva
30 g friss, sima levelű petrezselyem, apróra vágva
5 tojás
1 nagy burgonya
Olívaolaj
Só és őrölt feketebors, ízlés szerint

Elkészítés

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 160 °C-ra.
Hámozza meg a burgonyát, és vágja kb. 2,5 cm-es kockákra. Öblítse le a felkockázott burgonyát, tegye egy tál hideg vízbe, és áztassa így kb. 10 percig. Áztatás után forralja a burgonyát 5 percig, majd csepegtesse le és szárítsa meg.
Tegye a kockákat egy tálba, és öntse le olívaolajjal. A rendesen beolajozott burgonyát tegye a forrólevegős fritőz kosarába. Süsse kb. 18 percig, majd növelje a hőfokot 180 °C-ra.
Rázogassa meg a kosarat, majd tegye bele a póréhagymát. Rázogassa meg a kosarat újra, hogy a burgonya és a póréhagyma összekeveredjen. Süsse kb. 2 percig, hogy a póréhagyma megpuhuljon.
Közben egy tálban keverje össze a tojást, a Pecorino Romano sajtot, a sót és a borsot. Öntse a keveréket egy 15 centis, tapadásmentes tortaformába.
Vegye ki a főtt burgonyát és póréhagymát a forrólevegős fritőzből, és tegye bele a tojáskeverékbe. Helyezze a tortaformát a forrólevegős fritőz kosarába. Süsse körülbelül 12–14 percig, amíg a tortilla teteje meg nem barnul, és amíg a közepe meg nem szilárdul.
Vegye ki az elkészült tortillát a forrólevegős fritőzből, hagyja kb. 5 percet hűlni, majd tálalja. Tálaláshoz díszítse apróra vágott petrezselyemmel.

Csípős fokhagymás garnélarák

3 személy részére

Hozzávalók

15 friss vagy fagyasztott garnélarák
1 ½ ek. olívaolaj
1 ek. édes chili szósz
1 tk. chilipehely
1 tk. feketebors
1 gerezd fokhagyma, összezúzva
½ tk. só

Elkészítés

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 160 °C-ra.
Mossa meg és öblítse le a garnélákat. Helyezze a garnélákat egy keverőtálba, locsolja meg olajjal, szórja meg chiliporral és feketeborssal, és adja hozzá az édes chili szószt és a fokhagymát. Keverje össze a hozzávalókat úgy, hogy a garnélák egyenletesen be legyenek vonva. Ízlés szerint sózza.
Helyezze a garnélarákokat a forrólevegős fritőzbe, és süsse kb. 4–5 percig (friss garnélarák esetén), illetve kb. 7 percig (fagyasztott garnélarák esetén).
5 perc elteltével nézze meg a garnélákat, és rázza meg a fritőz kosarát.
Ha átsült, vegye ki a garnélákat a fritőzből, és azonnal tálalja.

Sonkás krokettek

45 darab krokett elkészítéséhez elegendő

Hozzávalók

590 g darált sonka
487 g meleg tej
230 g finom szemű zsemlemorzsa
114 g vaj
1 felvert tojás
1 ek. friss petrezselyem aprítva
8 tk. sima liszt
3 tk. friss limelé
½ tk. só
½ tk. feketebors
Növényi olaj

Elkészítés

Készítse el a keveréket előre, hogy legyen idő a fagyasztóban pihentetni; a kb. 30 perces hűtés megkönnyíti a panírozást.
Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra.
Olvassza fel a vajat egy nagy, mély serpenyőben közepes lángon. Fokozatosan adja hozzá a lisztet, és folyamatosan keverje simára. Főzze kb. 1 percig, majd lassan öntse bele a felmelegített tejet, és folyamatosan keverje, hogy ne legyen csomós. Kb. 2–3 percig főzze lassú tűzön, amíg a keverék sima, krémes és sűrű lesz. Ha besűrűsödött, a kanalat kihúzva a kanál hátulját befedi a keverék.
Adja hozzá a darált sonkát, a lime levét, a petrezselymet, a sót és a borsot a mártáshoz, és keverje össze. A keverék masszává sűrűsödik. Főzze kb. 3–5 percig, amíg be nem sűrűsödik. Kanalazza a keveréket egy tálba vagy egy laposabb edénybe, és hagyja kihűlni. Ha kellően kihűlt, tegye hűtőbe, és hűtse további kb. 2–3 órán keresztül, amíg le nem hűl.
Eközben készítse elő a hozzávalókat a panírozáshoz. Tegye a felvert tojást egy laposabb edénybe, a zsemlemorzsát pedig egy másikba. Egy evőkanállal kanalazza ki a sonkás keveréket, és formázzon kb. 4 cm hosszú és 0,5 cm átmérőjű rudacskákat, amíg az egész keveréket el nem használja.
Helyezze a kroketteket egy sütőpapírral bélelt tepsire. Minden krokettet mártson bele a felvert tojásba, majd forgassa bele a zsemlemorzsába. Győződjön meg róla, hogy a krokettek teljesen be vannak vonva, majd tegye a hűtőbe kb. 15 percre.
Vegye ki a kroketteket a hűtőből, és süsse meg őket a forrólevegős fritőzben adagonként kb. 12–13 percig, vagy amíg aranybarnára sülnek.
Azonnal tálalja.

Padrón paprika

2 személy részére

Hozzávalók

Padrón paprika
Olívaolaj
Só, nagyszemű

Elkészítés

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 160 °C-ra.
Tegye a padrón paprikákat egy tálba, és öntsön rájuk kevés olívaolajat. Jól keverje össze; a padrón paprikáknak fényesnek kell lenniük, de a tál alján nem szabad, hogy olaj álljon.
Helyezze a padrón paprikákat a forrólevegős fritőzbe, és kb. 8–10 percig süsse.
Keverje meg a padrón paprikákat, és szükség esetén locsolja meg egy kis olajjal. Süsse kb. 5 percig.
Vegye ki a padrón paprikákat a forrólevegős fritőzből, és helyezze egy tálba.
Díszítse nagyszemű sóval, és azonnal tálalja.

Sült polip

3 személy részére

Hozzávalók

230 g polipkarika
vagy polipcsáp
1 centi vastagra vágva
120 g író
65 g búzafinomliszt
60 g panko zsemlemorzsa
1 nagy tojás
1 ek. tej
3 ek. növényi olaj
¼ tk. zellersó
¼ tk. őrölt paprika
1 gerezd citrom
só és feketebors,
ízlés szerint

Elkészítés

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra.
Tegye a panko zsemlemorzsát egy nagy, zárható zacskóba. Sodrófával zúzza apróra a zsemlemorzsát. Egy nagy tálban keverje össze a polipot és az írót. Félórára/egy órára tegye hűtőbe.
Eközben készítse elő a hozzávalókat a panírozáshoz. Egy tálban keverje össze a panko zsemlemorzsát, az olajat, a paprikát, a zellersót és egy csipet borsot. Egy külön tálban keverje össze a tejet és a tojást.
Tegye a búzafinomlisztet egy külön tálba.
Vegye ki a polipot a hűtőszekrényből; vegye ki a karikákat és a csápokat az íróból, és hagyja lecsöpögni.
Mártsa a polipot először a lisztbe, aztán a tojásba, végül pedig forgassa meg a zsemlemorzsában.
Enyhén kenje ki olajjal a forrólevegős fritőz kosarát. Tegye a polipokat a forrólevegős sütőbe, de ne helyezze azokat egymásra; szükség esetén több adagban süsse meg.
Süsse a polipot kb. 10–12 percig, és félidőben fordítsa át őket. Süsse addig, amíg a polip belső hőmérséklete eléri a 65 °C-ot.
Tálalja egy kis citrommal és különféle mártogatósokkal.

Ropogós sült csirke

Hozzávalók

3 csirke alsócomb vagy
2 csirke felsőcomb
50 g kukoricapehely
30 g liszt
40 ml író
½ ek. dijoni mustár
½ tk. paprika
½ ek. Cayenne-bors
¼ tk. őrölt zsálya
Olajspray
Só, bors, ízlés szerint

Elkészítés

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra.
Egy széles tálban vagy egy tányéron sózza, borsozza a lisztet. Forgassa a csirkét a lisztbe úgy, hogy teljesen bevonja, majd a tálhoz oldalához ütögetve rázza le róla a felesleges lisztet, és tegye félre.
Tegye a kukoricapelyhet egy nagy, visszazárható zacskóba, ügyelve arra, hogy a zacskóban ne legyen levegő, mielőtt lezárja. Nyújtófával törje össze a zacskóban lévő kukoricapelyhet. Öntse az összezúzott kukoricapelyhet egy széles tálba vagy egy tányérra.
Egy nagy tálban keverje össze az írót, a mustárt, a Cayenne-borsot, a paprikát és a zsályát. Mártsa a csirkedarabokat az írós keverékbe, majd forgassa meg az összezúzott kukoricapehelyben.
Fújja be a csirkét olajjal, majd helyezze a forrólevegős fritőz kosarába. Süsse kb. 5–10 percig.
Csökkentse a hőmérsékletet 190 °C-ra, és süsse további 20–25 percig a felsőcombokat, 10–15 percig pedig az alsócombokat. Tálalás előtt ellenőrizze, hogy teljesen átsült-e a csirke.
Azonnal tálalja.

Sült burgonya

Hozzávalók

800 g burgonya, negyedelve
6 evőkanál olívaolaj
Só és bors ízlés szerint

Elkészítés

Melegítse elő a forrólevegős fritőzt 200 °C-ra.
Töltsön meg félig egy nagy lábast hideg vízzel. Forralja fel a vizet, adja hozzá a burgonyát és egy csipet sót, majd főzze kb. 6 percig.
Öntse le a vizet a burgonyáról, és rázogassa meg egy szűrőedényben, hogy tompítsa az éleit.
Helyezze a burgonyát a forrólevegős fritőz kosarába, locsolja meg olívaolajjal, és fűszerezze ízlés szerint. Süsse kb. 15 percig.
Óvatosan fordítsa meg, és süsse további 15 percig. Ellenőrizze, hogy nem égtek-e meg a burgonyák, szükség esetén alufóliával takarja le.
Azonnal tálalja.

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

Amennyiben ez a termék nem elfogadható állapotban érkezik meg Önhöz, kérjük, vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálatunkkal az alábbi elérhetőségen: **customercare@upgs.com**

Legyen kéznél a szállítólevél, mivel az azon szereplő adatokra szükség lehet.

Amennyiben szeretné visszaküldeni ezt a terméket, a bizonylattal együtt (az ő felhasználási feltételeiknek megfelelően) vigye vissza abba a márkakereskedésbe, ahol megvásárolta.

Garancia

Az új termékként vásárolt termékekre gyártói garancia vonatkozik; a garancia időtartama a terméktől függ. Amennyiben megfelelően igazolni tudja a vásárlást, a Petra szokásos 12 hónapos garanciát nyújt a kiskereskedőnek a vásárlás napjától számítva. Ez csak abban az esetben alkalmazható, ha a terméket a rendeltetésszerű, háztartási célú használatra vonatkozó utasításoknak megfelelően használták. Nem rendeltetésszerű használat vagy a termék szétszerelése a garancia elvesztését eredményezi.

A garancia értelmében vállaljuk, hogy térítésmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük a hibásnak ítélt alkatrészeket. Amennyiben nem tudunk pontos cserét biztosítani, hasonló terméket ajánlunk fel, vagy visszatérítjük a termék árát. A garancia nem vonatkozik a napi használatból eredő károkra és az elhasználódó alkatrészekre, például dugókra és biztosítékokra.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a fenti feltételek időről időre módosulhatnak, ezért azt tanácsoljuk, hogy ezeket minden alkalommal ellenőrizze, amikor ellátogat a weboldalra.

A jelen garanciában vagy a termékre vonatkozó utasításokban rögzítettek egyetlen része sem zárja ki, korlátozza vagy módon befolyásolja egyéb módon az Ön törvényben rögzített jogait.

Hulladékakkumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása

Ha a terméken, az akkumulátoron vagy a csomagoláson ezt a szimbólumot látja, a terméket és annak akkumulátorát tilos a háztartási hulladékba dobni. A felhasználó felelőssége, hogy az akkumulátorokat, valamint az elektromos és elektronikus berendezéseket az újrahasznosításukra alkalmas gyűjtőponton helyezzék el. A szelektív hulladékgyűjtéssel és újrahasznosítással megóvhatók a természetes erőforrások, és megakadályozhatók az akkumulátorokban, valamint az elektromos és elektronikus berendezésekben esetlegesen előforduló, az emberi egészségre és a környezetre káros anyagok negatív hatásai, amelyeket a nem megfelelő ártalmatlanítás okoz. Egyes kiskereskedők visszavételi szolgáltatásokat nyújtanak, amelyek lehetővé teszik a felhasználó számára, hogy a megfelelő ártalmatlanítás érdekében visszaadja a tönkrement berendezéseket. **A felhasználó felelőssége, hogy az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása előtt törölje a készülékekről az adatokat.** Az akkumulátorok, valamint az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról további információért vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékkezelővel vagy a kiskereskedővel.

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

GYÁRTÁSI HELY: KÍNA.

www.petra-electric.com

©Petra Trademark. Minden jog fenntartva.

CD040822/MD251022/V3