PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

# FRIGGITRICE AD ARIA MANUALE DA 5,2 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 tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
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 è dotata di un sistema di spegnimento automatico, che può attivarsi nei seguenti casi:
**1.** Al termine del tempo di cottura impostato. Dopo l'emissione di un segnale acustico da parte del timer, con conseguente spegnimento della friggitrice ad aria.
**2.** Se il vano cottura viene estratto dalla friggitrice ad aria in fase di cottura. In questo caso, il timer continua ed eseguire il conto alla rovescia fino alla fine del tempo di cottura impostato.
**NOTA:** se è necessario spegnere la friggitrice ad aria 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 vassoio di cottura antiaderente sia inserito correttamente. In caso contrario, la friggitrice non funzionerà.
Afferrare il vano cottura esclusivamente dal manico.
Fare attenzione durante la rimozione del vassoio di cottura antiaderente, poiché è possibile che venga emesso del vapore.

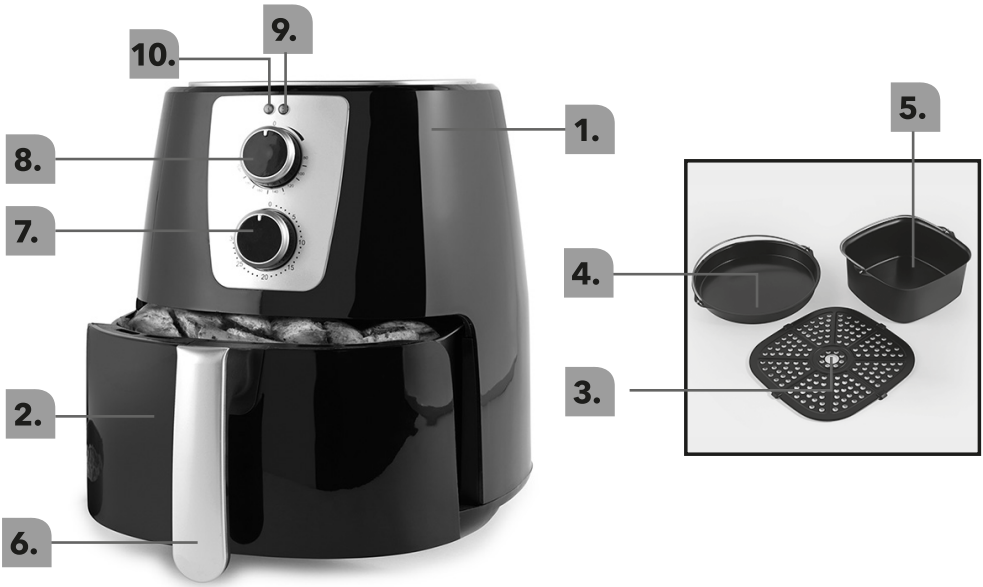
**COSA NON FARE:**
capovolgere il vano cottura antiaderente, poiché l'olio in eccesso potrebbe depositarsi in fondo al vano.
Coprire la friggitrice ad aria o le bocchette dell'aria per non interrompere il flusso dell'aria e compromettere la cottura.
Riempire il vano cottura con olio o altri liquidi.
Toccare il vano cottura durante o immediatamente dopo l'uso, poiché raggiunge temperature molto alte; afferrare il vano cottura esclusivamente dal manico.
Ruotare la manopola di controllo del timer in senso antiorario per non rischiare di comprometterne la precisione.

## Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere la friggitrice ad aria, scollegarla dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

**FASE 1:** pulire l'unità principale della friggitrice ad aria con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.
**FASE 2:** lavare il vassoio di cottura antiaderente con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo e asciugarlo accuratamente.
Non immergere l'unità principale della friggitrice ad aria in acqua o altri liquidi.
Non utilizzare spugne e detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia della friggitrice ad aria e dei relativi accessori, onde evitare possibili danni.
**NOTA:** la friggitrice ad aria deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

**Descrizione dei componenti**




1. Unità principale della friggitrice ad aria manuale da 5,2 litri
2 Vano cottura
3. Vassoio di cottura antiaderente
4. Teglia per pizza antiaderente
5. Stampo per torte antiaderente
6. Manico del vano cottura
7. Manopola di regolazione del timer
8. Manopola di regolazione della temperatura
9. Spia di alimentazione arancione
10. Spia di riscaldamento verde

## Istruzioni per l'uso

### Prima del primo utilizzo

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

**NOTA:** al primo utilizzo, la friggitrice ad aria 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 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 manuale da 5,2 litri

**FASE 1:** inserire il vassoio di cottura antiaderente nel vano cottura e fissarlo saldamente.
**FASE 2:** inserire il vano cottura nell'unità principale della friggitrice ad aria per chiuderla.

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

### Uso della friggitrice ad aria manuale da 5,2 litri

**FASE 1:** collegare la friggitrice ad aria all'alimentazione elettrica e accenderla.
**FASE 2:** preriscaldare la friggitrice ad aria per circa 5 minuti regolando le manopole di controllo del timer e della temperatura. La spia di alimentazione arancione e la spia di riscaldamento verde si accendono per indicare che la friggitrice ad aria si sta riscaldando. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia verde si spegne automaticamente.
**FASE 3:** estrarre il vano cottura dalla friggitrice ad aria afferrandolo dal manico. Collocare il vano cottura su una superficie piana e stabile resistente al calore.
**FASE 4:** adagiare gli ingredienti nel vassoio di cottura antiaderente, quindi reinserire il vano cottura nell'unità principale della friggitrice ad aria per chiudere l'apparecchio.
**FASE 5:** utilizzare la manopola di regolazione della temperatura per impostare il livello desiderato.
**FASE 6:** determinare il tempo di cottura necessario per gli ingredienti e impostarlo tramite la manopola di regolazione del timer; quest'ultimo inizia il conto alla rovescia subito dopo che la manopola viene rilasciata.
**FASE 7:** in alcuni casi potrebbe essere necessario agitare gli ingredienti a metà cottura. Estrarre il vano cottura dalla friggitrice ad aria afferrandolo dal manico. Agitare delicatamente il vano cottura e reinserirlo nell'unità principale della friggitrice ad aria per chiuderla e proseguire la cottura.

**FASE 8:** quando gli alimenti sono pronti e il tempo impostato è trascorso, il timer emette un segnale acustico. Verificare se gli ingredienti sono pronti estraendo il vano cottura dalla friggitrice ad aria tramite il manico del vano. Se gli ingredienti non sono cotti, chiudere il vano e inserirlo di nuovo nell'unità principale della friggitrice. Utilizzare la manopola di controllo del timer per regolare il tempo di cottura di conseguenza. Quando gli alimenti sono pronti, utilizzare un paio di pinze termoresistenti (non in dotazione).

**NOTA:** la stessa procedura si applica quando si utilizza la teglia per pizza e lo stampo per torte antiaderenti. Assicurarsi che il vassoio di cottura con rivestimento antiaderente sia stato rimosso prima di aggiungere gli accessori aggiuntivi. Preriscaldare sempre la friggitrice ad aria prima di iniziare la cottura o prolungare il tempo di cottura di circa 3–5 minuti. Se è necessario modificare il tempo di cottura o la temperatura durante l'uso, ruotare le manopole del timer o della temperatura fino a raggiungere il valore desiderato; la friggitrice ad aria regolerà automaticamente le impostazioni. Durante l'uso, la spia di riscaldamento verde si accende e si spegne per segnalare che l'apparecchio sta mantenendo la temperatura selezionata.
**ATTENZIONE:** non versare gli alimenti direttamente in una zuppiera o in un piatto, poiché l'olio in eccesso potrebbe raccogliersi alla base del vano cottura e finire sugli alimenti. 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 manopola di regolazione della temperatura è su "Off". Per spegnere completamente l'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione elettrica.

## Come riporre il prodotto

Controllare che la friggitrice ad aria 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: PT5175
Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uscita: 1300 W

# Ricette

## Patatas Bravas

Per 4 persone

### Ingredienti

900 g di patate, qualsiasi varietà
3 pomodori medi
3 spicchi d'aglio
1 piccola cipolla
1 foglia di alloro
¼ di cucchiaino di pepe nero
½ cucchiaino di sale
1 cucchiaino di paprika affumicata
1 cucchiaino di peperoncino rosso in polvere
olio di oliva spray a basso contenuto calorico

### Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200 °C.
Lavare e pelare le patate. Una volta pelate, tagliarle a cubetti di circa 2 cm, quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente con un canovaccio da cucina. Disporre le patate su un unico strato nel cestello della friggitrice ad aria e aggiungere un po' di olio. Assicurarsi di girare le patate regolarmente.
Cuocere per 20–22 minuti. Non riempire eccessivamente il cestello per evitare che le patate si lessino e non diventino croccanti.
Durante la cottura delle patate, preparare la salsa brava. Tritare finemente la cipolla e l'aglio, quindi grattugiare o tagliare finemente i pomodori.
Aggiungere un filo d'olio e una cipolla in una grande padella antiaderente e scaldarla a fuoco medio. Lasciar cuocere finché la cipolla non diventa trasparente.
Aggiungere l'aglio, la paprika, il peperoncino e il sale. Mescolare e cuocere per altri 2 minuti. Aggiungere i pomodori e la foglia di alloro, abbassare la fiamma a un livello medio-basso, lasciar cuocere per 15–20 minuti per addensare. Aggiungere i condimenti a piacere, quindi rimuovere la foglia di alloro.
La salsa può essere servita a pezzi oppure frullarla per ottenere un composto omogeneo. Una volta pronti entrambi gli elementi, servire le patate in un piatto e versarvi sopra la salsa.
Servire le patate con un po' di salsa all'aglio, quindi aggiungere il prezzemolo fresco tagliato finemente.

## Tortilla spagnola

Per 4 persone

### Ingredienti

59 g di Pecorino Romano grattugiato
30 g di porro, a fette da circa 6 mm
30 g di prezzemolo fresco a foglia piatta, tritato
5 uova
1 patata grande
Olio d'oliva
Sale e pepe nero macinato, a piacere

### Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria a 160 °C. Pelare e tagliare le patate in cubetti di circa 2,5 cm. Risciacquare i cubetti di patate e metterli in un recipiente con acqua fredda, lasciandoli in immersione per circa 10 minuti. Successivamente, bollire le patate per 5 minuti, quindi scolare e asciugare. Trasferire i cubetti in un recipiente e mescolarli con olio d'oliva. Una volta ricoperte completamente di olio, aggiungere le patate nel cestello della friggitrice ad aria. Cuocere per circa 18 minuti, quindi aumentare la temperatura a 180 °C. Scuotere il cestello e aggiungere il porro. Scuotere nuovamente il cestello per unire il porro alle patate. Cuocere per circa 2 minuti finché il porro non si è ammorbidito. Nel frattempo, mescolare le uova, il Pecorino Romano, il sale e il pepe in un recipiente. Versare il composto in una teglia antiaderente da 15 cm. Rimuovere le patate cotte e il porro dalla friggitrice ad aria e aggiungerle al composto di uova. Posizionare la teglia nel cestello della friggitrice. Cuocere per circa 12–14 minuti finché la tortilla non risulta dorata e la parte centrale solida e compatta. Rimuovere la tortilla cotta dalla friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare per circa 5 minuti prima di servirla. Per servire il piatto, guarnire con il prezzemolo tritato.

## Gamberi piccanti all'aglio

Per 3 persone

### Ingredienti

15 gamberi freschi o surgelati
1 cucchiaio e ½ di olio d'oliva
1 cucchiaio di salsa al peperoncino dolce
1 cucchiaino di peperoncino a scaglie
1 cucchiaino di pepe nero
1 spicchio d'aglio, schiacciato
½ cucchiaino di sale

### Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria a 160 °C. Lavare e sciacquare i gamberi. Mettere i gamberi in una ciotola con l'olio, il peperoncino in polvere, il pepe nero, la salsa al peperoncino dolce e l'aglio. Unire e mescolare gli ingredienti finché i gamberi non saranno ricoperti in modo uniforme. Aggiungere sale a piacere.
Inserire i gamberi nella friggitrice e cuocere per circa 4–5 minuti quelli freschi e per circa 7 minuti quelli surgelarli. Controllare i gamberi dopo 5 minuti e scuotere il cestello della friggitrice ad aria. Una volta cotti, rimuovere i gamberi dalla friggitrice ad aria e servire subito.

## Crocchette di prosciutto

Ricetta per 45 crocchette

### Ingredienti

590 g di prosciutto macinato
487 g di latte, riscaldato
230 g di pangrattato, fine
114 g di burro
1 uovo sbattuto
1 cucchiaio di prezzemolo fresco, finemente tritato
8 cucchiaini di farina semplice
3 cucchiaini di succo di lime fresco
½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe nero
Olio vegetale

### Procedimento

Preparare la miscela in anticipo per lasciarla riposare in freezer; raffreddare la miscela per circa 30 minuti in modo da semplificare l'impanatura nel pangrattato.
Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200 °C.
Sciogliere il burro in una teglia grande e profonda, a fuoco medio. Aggiungere gradualmente la farina e frullare continuamente fino a ottenere un composto omogeneo. Cuocere per circa 1 minuto, quindi versare lentamente il latte riscaldato e frullare continuamente per evitare la formazione di grumi. Cuocere a vapore per circa 2–3 minuti finché il composto non risulta omogeneo, cremoso e denso. Una volta addensato, il composto deve ricoprire la parte posteriore di un cucchiaio.
Aggiungere il prosciutto macinato, il succo di lime, il prezzemolo, il sale e il pepe alla salsa e mescolare. Il composto diventerà una pasta spessa. Cuocere per circa 3–5 minuti finché il composto non si sarà addensato. Versare il composto in una ciotola o in un piatto poco profondo e lasciarlo raffreddare. Una volta raffreddato, coprire e mettere in frigorifero per circa 2–3 ore, finché non sarà freddo.
Nel frattempo, preparare gli ingredienti per l'impanatura. Mettere l'uovo sbattuto in un piatto poco profondo e il pangrattato in un altro. Utilizzando un cucchiaio, versare il composto di prosciutto e arrotolarlo in piccole pastelle, lunghe circa 4 cm e dal diametro di 6 mm, fino a quando non viene utilizzato tutto il composto.
Posizionare le crocchette su una teglia da forno foderata. Immergere ogni crocchetta nell'uovo sbattuto, quindi rotolarla nel pangrattato. Assicurarsi che le crocchette siano completamente ricoperte, quindi metterle in frigorifero per circa 15 minuti.
Rimuovere le crocchette dal frigorifero e inserirle nella friggitrice ad aria in maniera graduale per circa 12–13 minuti o fino a quando non diventano dorate.
Servire immediatamente.

## Peperoni del Padrón

Per 2 persone

### Ingredienti

Peperoni del Padrón
Olio d'oliva
Sale grosso

### Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria a 160 °C.
Inserire i peperoni del Padrón in un recipiente e aggiungere olio d'oliva.
Miscelare bene; i peperoni devono essere lucidi ma non dovrebbero essere presenti residui di olio sul fondo del recipiente.
Disporre i peperoni del Padrón nella friggitrice ad aria e cuocerli per circa 10 minuti.
Mescolare i peperoni e aggiungere altro olio se necessario. Cuocerli per circa 5 minuti.
Rimuovere i peperoni del Padrón dalla friggitrice e posizionarli in un recipiente.
Guarnire con il sale grosso e servire subito.

## Calamari fritti

Per 3 persone

### Ingredienti

230 g di anelli di calamari e tentacoli, da circa 1 cm
120 g di latticello
65 g di farina semplice
60 g di pangrattato panko
1 uovo grande
1 cucchiaio di latte
3 cucchiai di olio vegetale
¼ di cucchiaino di sale di sedano
¼ di cucchiaino di paprika macinata
1 spicchio di limone
Sale e pepe nero, a piacere

### Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200 °C.
Inserire il pangrattato panko in un sacchetto per sandwich grande. Utilizzando un mattarello, tritare il pangrattato sino a macinarlo finemente. In un grande recipiente, unire calamari e latticello. Marinare in frigorifero per 30 minuti - un'ora.
Nel frattempo, preparare gli ingredienti per l'impanatura. In una ciotola, unire il pangrattato panko, l'olio, la paprika, il sale di sedano e un pizzico di pepe. In un recipiente separato, combinare latte e uova.
Versare la farina semplice in un recipiente separato.
Rimuovere i calamari dal frigorifero; togliere gli anelli e i tentacoli dal latticello e lasciarli sgocciolare per rimuovere il latticello in eccesso.
Immergere i calamari nella farina, quindi nell'uovo, poi impanarli nel pangrattato.
Ungere leggermente con olio il cestello della friggitrice.
Aggiungere i calamari formando uno strato nel cestello della friggitrice ad aria; cuocere in più in più volte, se necessario.
Cuocere i calamari per circa 10–12 minuti e girarli a metà cottura. Cuocere fino a quando la temperatura interna dei calamari non raggiunge i 65 °C.
Servire con una spremuta di limone e salse a scelta.

## Pollo fritto croccante

### Ingredienti

3 cosce di pollo o
2 sovracosce
50 g di cornflakes
30 g di farina multiuso
40 ml di latticello
½ cucchiaio di senape di Digione
½ cucchiaino di paprika
½ cucchiaino di peperoncino di Cayenna
¼ di cucchiaino di salvia macinata
Olio spray
Sale e pepe a piacere

### Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200 °C.
In un recipiente grande o su un piatto, aggiungere sale e pepe alla farina. Immergere completamente il pollo nella farina e battere leggermente sul bordo del recipiente per rimuovere la quantità in eccesso.
Posizionare i cornflakes in un sacchetto grande richiudibile, assicurandosi che non sia presente aria nel sacchetto, quindi sigillarlo. Passare un mattarello sul sacchetto per tritare i cornflakes. Versare i cornflakes sbriciolati in un contenitore 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.
Spruzzare l'olio sui pezzi di pollo, quindi posizionarli nel cestello della friggitrice ad aria. Cuocerle per circa 5–10 minuti.
Ridurre la temperatura a 190 °C e cuocere le sovracosce per altri 20–25 minuti e le cosce per 10–15 minuti, verificando che il pollo sia ben cotto prima di servirlo.
Servire immediatamente.

## Patate arrosto

### Ingredienti

800 g di patate tagliate in quarti
6 cucchiai di olio d'oliva
Sale e pepe a piacere

### Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200 °C. Riempire per metà una casseruola grande con acqua fredda. Portare a ebollizione l'acqua, aggiungere le patate e un pizzico di sale e cuocerle per circa 6 minuti. Scolare le patate in un colino scuotendole in modo da rendere i bordi irregolari. Posizionare le patate nel cestello della friggitrice ad aria, cospargerle con olio d'oliva e condire a piacere. Cuocerle per circa 15 minuti. Girarle delicatamente e proseguire la cottura per 15 minuti. Fare attenzione a non bruciare le patate. Se necessario, coprirle con della pellicola di alluminio.
Servire immediatamente.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,**
**Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.**
**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: **customercare@upgs.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.

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

PRODOTTO IN CINA

**www.petra-electric.com**

Marchio Petra©. Tutti i diritti riservati.

CD040822/MD251022/V3

**IT**

MANUALE DI ISTRUZIONI
PAP 22
COLLEZIONE DI CARTE