PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

RĘCZNA FRYTOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE O POJEMNOŚCI 5,2 L

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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 ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
Nie należy używać urządzenia na zewnątrz budynków.
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.

PRZESTROGA: 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 może się aktywować, jeśli:
1. Upłynął ustawiony czas smażenia. W takim przypadku rozlegnie się sygnał dźwiękowy i uruchomi się automatyczne wyłączenie urządzenia, co spowoduje wyłączenie frytownicy.
2. Podczas smażenia komora smażenia zostanie wyciągnięta z frytownicy. W takim przypadku zegar będzie odliczał czas do zakończenia smażenia.
UWAGA: 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 nieprzywierającą jest bezpiecznie zamocowany. W przeciwnym razie frytownica nie będzie działać.
Komorę smażenia należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania rusztu z powłoką nieprzywierającą, ponieważ może to spowodować uwolnienie pary.

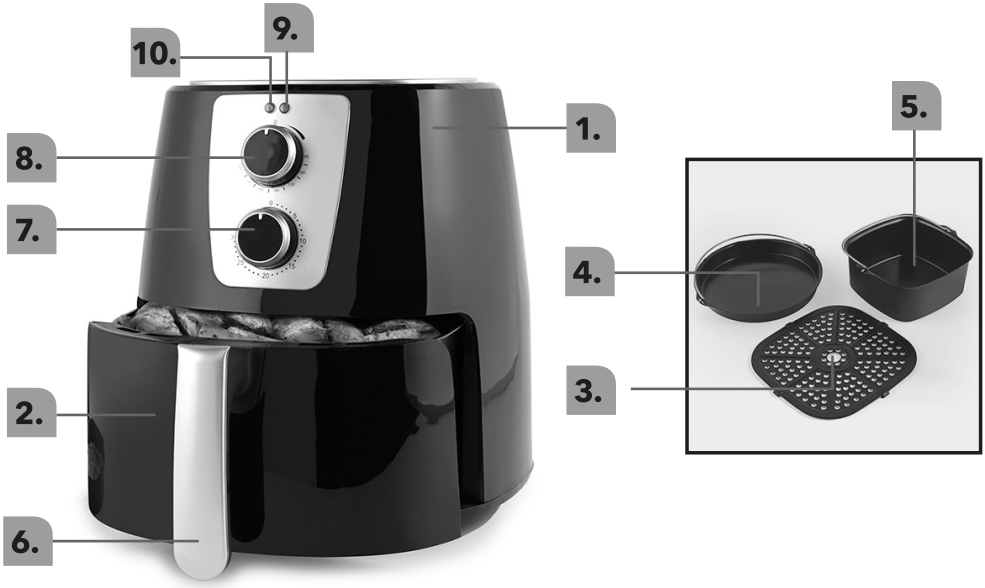
NIE WOLNO:
Odwracać komory smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu, ponieważ na dnie komory może gromadzić się nadmiar oleju.
Nie przykrywać frytownicy ani wlotów powietrza, jako że zaburzyłoby to przepływ powietrza i mogłoby wpłynąć na wynik smażenia.
Nie napełniać komory smażenia olejem ani żadnym innym płynem.
Dotykać komory smażenia w trakcie użytkowania lub krótko

potem, jako że staje się ona bardzo gorąca; komorę smażenia trzymać wyłącznie za uchwyt.
Nie obracać pokrętła regulatora czasowego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ponieważ spowoduje to zmniejszenie jego dokładności.

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 powietrze miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.
KROK 2: wyczyść ruszt 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 i jej akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
UWAGA: frytownicę na powietrze należy wyczyścić po każdym użyciu.

Opis części



1. Jednostka główna ręcznej frytownicy o pojemności 5,2 l na gorące powietrze
2. Komora smażenia
3. Wyjmowany ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu
4. Blacha do pizzy z powłoką zapobiegającą przywieraniu
5. Forma do ciasta z powłoką zapobiegającą przywieraniu
6. Uchwyt komory smażenia
7. Pokrętło regulatora czasowego
8. Pokrętło regulacji temperatury
9. Pomarańczowa kontrolka zasilania
10. Zielony wskaźnik temperatury

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: przed podłączeniem frytownicy do zasilania sieciowego należy wytrzeć jej obudowę miękką, wilgotną szmatką i dokładnie wysuszyć.
KROK 2: wyczyść ruszt 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 5,2 l

KROK 1: włóż ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu do komory smażenia i bezpiecznie go zamocuj.
KROK 2: wsuń komorę pieczenia do jednostki głównej frytownicy, aby ją zamknąć.

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

Korzystanie z frytownicy na gorące powietrze o pojemności 5,2 l

KROK 1: Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
KROK 2: rozgrzewaj frytownicę przez ok. 5 minut za pomocą pokrętła regulacji czasu i temperatury. Zaświeci się pomarańczowa kontrolka zasilania i zielona kontrolka temperatury, sygnalizując nagrzewanie się frytownicy. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona kontrolka temperatury automatycznie wyłączy się.
KROK 3: wyjmij komorę smażenia, wyciągając ją z frytownicy za pomocą uchwytu. Umieść komorę smażenia na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
KROK 4: wyłóż składniki na ruszt do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie wsuń komorę smażenia z powrotem do jednostki głównej frytkownicy, aby ją zamknąć.
KROK 5: za pomocą pokrętła regulacji temperatury ustaw we frytownicy żądaną moc grzania.
KROK 6: określ czas smażenia wymagany dla danych składników i za pomocą pokrętła regulatora czasowego ustaw odpowiedni czas; regulator zacznie odliczać czas od zwolnienia pokrętła.
KROK 7: niektóre składniki mogą wymagać potrząśnięcia po upływie połowy czasu smażenia. Wyjmij komorę smażenia, wyciągając uchwyt komory z frytownicy na gorące powietrze. 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 rozlegnie się sygnał dźwiękowy. 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 pokrętła ustaw odpowiedni czas smażenia. Po ugotowaniu potrawy użyj pary termoodpornych szczypiec (do nabycia osobno).

UWAGA: Należy przestrzegać tej samej procedury podczas korzystania z blachy do pizzy i formy do ciasta z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Przed podłączenie dodatkowych akcesoriów należy wyjąć wyjmowany ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
Uwaga: należy zawsze rozgrzać frytownicę przed rozpoczęciem smażenia albo dodać około 3–5 minut do czasu smażenia. Jeśli podczas korzystania z urządzenia trzeba zmienić czas smażenia lub ustawienie temperatury, wystarczy użyć pokrętła regulatora czasowego lub temperatury, a frytownica automatycznie dostosuje ustawienia. Podczas pracy zielona kontrolka temperatury będzie się włączać i wyłączać, by zasygnalizować, że urządzenie utrzymuje zadaną temperaturę.
PRZESTROGA: nie należy wrzucać jedzenia bezpośrednio do miski ani na talerz, ponieważ na dnie komory może gromadzić się nadmiar oleju, który wycieknie na składniki.
Podczas otwierania i zamykania komory piekarnika należy zachować ostrożność, ponieważ nagrzewa się ona do bardzo wysokiej temperatury.
OSTRZEŻENIE: napięcie nominalne nadal przepływa przez urządzenie, nawet wtedy, gdy pokrętło regulacji temperatury znajduje się w położeniu wskazującym wyłączenie urządzenia. Aby na stałe wyłączyć frytownicę, odłącz ją od zasilania.

Przechowywanie

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

Dane techniczne

Kod produktu: PT5175
Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Wyjście: 1300 W

Przepisy

Patatas bravas

Porcja dla 4 osób

Składniki

900 g ziemniaków, dowolnej odmiany
3 średnie pomidory
3 ząbki czosnku
1 mała cebula
1 liść laurowy
¼ łyżeczki czarnego pieprzu
½ łyżeczki soli
1 łyżeczka wędzonej papryki
1 łyżeczka czerwonej papryczki chili w proszku
Niskokaloryczna oliwa z oliwek w sprayu

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C. Umyj i obierz ziemniaki. Po obraniu pokrój je w kostkę (ok. 2 cm) Następnie dokładnie opłucz i osusz ziemniaki ręcznikiem kuchennym. Połóż ziemniaki w jednej warstwie w koszu frytownicy na gorące powietrze i skrop niewielką ilością oliwy. Regularnie obracaj ziemniaki. Piecz przez ok. 20–22 minut. Nie przepełniaj kosza, ponieważ spowoduje to ugotowanie ziemniaków na parze, przez co nie będą chrupiące.
Gdy ziemniaki się pieką, przygotuj salsę brava. Drobno posiekaj cebulę i czosnek, a następnie zetrzyj lub drobno posiekaj pomidory.
Na średnim ogniu rozgrzej dużą patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu, dodaj trochę oleju, a następnie cebulę. Smaż, aż się zeszkli.
Dodaj czosnek, paprykę, chili i sól. Mieszaj i smaż przez kolejne 2 minuty. Dodaj pomidory i liść laurowy, zmniejsz temperaturę do średniej/niskiej i gotuj na wolnym ogniu przez 15–20 minut, aby zagęścić sos. Dopraw do smaku, a następnie wyjmij liść laurowy.
Sos może mieć grubsze kawałki lub można zmiksować go w blenderze, aby miał jednolitą konsystencję. Gdy oba składniki będą gotowe, podaj ziemniaki w naczyniu i polej sosem.
Do podania skrop sosem czosnkowym, a następnie posyp drobno posiekaną świeżą pietruszką.

Smażone kalmary

Porcja dla 3 osób

Składniki

230 g pierścieni kalmarów i macek pokrojonych na ok. 1 cm kawałki
120 g maślanki
65 g mąki pszennej
60 g panierki panko
1 duże jajko
1 łyżka mleka
3 łyżki oleju roślinnego
¼ łyżeczki soli selerowej
¼ łyżeczki mielonej papryki
1 ćwiartka cytryny
sól i pieprz czarny do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C.
Umieść panierkę panko w dużej torebce na kanapki. Przejedź wałkiem po torebce, aby pokruszyć panierkę.
W dużej misce wymieszaj kalmary i maślankę. Marynuj w lodówce od 30 minut do godziny.
W międzyczasie przygotuj panierkę. W misce zmieszaj panierkę panko, olej, paprykę, sól selerową i szczyptę pieprzu. W oddzielnej misce zmieszaj mleko z jajkiem. Wsyp mąkę do oddzielnej miski.
Wyjmij kalmary z lodówki; wyjmij pierścienie i macki z maślanki i poczekaj, aż jej nadmiar spłynie.
Obtocz kalmary w mące, a następnie w jajku i panierce.
Lekko natłuść kosz frytownicy olejem. Włóż pojedynczą warstwę kalmarów do kosza frytownicy na gorące powietrze; w razie potrzeby piecz w partiach.
Gotuj kalmary przez około 10–12 minut i obróć w połowie pieczenia. Piecz, aż wewnętrzna temperatura kalmarów będzie wynosić 65 °C.
Podawaj z sokiem z cytryny i sosami.

Hiszpańska tortilla

Porcja dla 4 osób

Składniki

59 g startego sera Pecorino Romano
30 g pora w ok. półcentymetrowych plastrach
30 g pokrojonej natki pietruszki
5 jajek
1 duży ziemniak
oliwa z oliwek
sól i mielony pieprz czarny, do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 160 °C.
Obierz ziemniaki i pokrój je w kostkę o grubości ok. 2,5 cm Opłucz pokrojone w kostkę ziemniaki i namocz w misce z zimną wodą przez ok. 10 minut. Po namoczeniu gotuj ziemniaki przez 5 minut, a następnie odcedź i osusz.
Przełóż ziemniaki do miski i wymieszaj z oliwą z oliwek. Włóż obtoczone w oliwie ziemniaki do kosza frytownicy na gorące powietrze. Piecz przez ok. 18 minut, a następnie zwiększ temperaturę do 180 °C. Potrząśnij koszem, a następnie dodaj pora. Ponownie potrząśnij koszem, aby wymieszać pora z ziemniakami. Piecz przez około 2 minuty, aż por zmięknie.
W międzyczasie wymieszaj jajka, ser Pecorino Romano, sól i pieprz w misce. Wlej mieszankę do 15-centymetrowej formy do ciasta z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Wyjmij ugotowane ziemniaki i pora z frytownicy i dodaj do masy jajecznej. Umieść formę do ciasta w koszu frytownicy. Piecz przez około 12–14 minut, aż wierzch tortilli się zarumieni, a środek będzie stały i sztywny. Wyjmij upieczoną tortillę z frytownicy i odczekaj ok. 5 minut, aż ostygnie. Do podania udekoruj posiekaną pietruszką.

Pikantne krewetki czosnkowe

Porcja dla 3 osób

Składniki

15 świeżych lub mrożonych krewetek
1½ łyżki oliwy z oliwek
1 łyżka słodkiego sosu chilli
1 łyżeczka płatków chilli
1 łyżeczka pieprzu czarnego
1 ząbek czosnku, rozgnieciony
½ łyżeczki soli

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 160 °C.
Umyj i opłucz krewetki. Umieść krewetki w misce z olejem, sproszkowanym chilli, czarnym pieprzem, słodkim sosem chili i czosnkiem. Wymieszaj składniki, aż krewetki zostaną równomiernie pokryte. Dodaj sól do smaku.
Włóż krewetki do frytownicy i piecz przez około 4–5 minut (świeże krewetki) i około 7 minut (mrożone krewetki).
Sprawdź krewetki po 5 minutach i potrząśnij koszem frytownicy.
Po upieczeniu wyjmij krewetki z frytownicy i podaj je natychmiast.

Krokiety z szynką

45 krokietów

Składniki

590 g mielonej szynki
487 g ciepłego mleka
230 g drobnej bułki tartej
114 g masła
1 rozbełtane jajko
1 łyżka drobno posiekanej pietruszki
8 łyżeczek mąki pszennej
3 łyżeczki świeżego soku z limonki
½ łyżeczki soli
½ łyżeczki czarnego pieprzu
olej roślinny

Przygotowanie

Przygotuj mieszankę z wyprzedzeniem i schłódź w zamrażarce przez ok. 30 minut, aby ułatwić panierowanie.
Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C.
Roztop masło na dużej, głębokiej patelni na średnim ogniu. Stopniowo dodawaj mąkę i mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Gotuj przez około 1 minutę, a następnie powoli wlej podgrzane mleko i stale mieszaj, aby uniknąć grudek. Gotuj na wolnym ogniu przez około 2–3 minuty, aż mieszanka będzie gładka, kremowa i zagęszczona. Po zagęszczeniu mieszanka powinna przywierać do tylnej części łyżki. Dodaj mieloną szynkę, sok z limonki, pietruszkę, sól i pieprz i wymieszaj. Mieszanka powinna mieć konsystencję gęstej pasty. Gotuj przez ok. 3–5 minut, aż zgęstnieje. Przełóż mieszankę do miski lub płytkiego naczynia i poczekaj, aż ostygnie. Po schłodzeniu przykryj i umieść w lodówce na ok. 2–3 godziny, aż się schłodzi.
W międzyczasie przygotuj składniki do panierki. Umieść ubite jajko w płytkim naczyniu, a w innym bułkę tartą. Wybierając część mieszaniny z szynką za pomocą łyżki, uformuj z niej małe rolki długie na ok. 4 cm i o średnicy ok. 0,5 cm, aż wykorzystasz całą mieszaninę. Umieść krokiety na wyłożonej papierem blasze do pieczenia. Zanurz każdy krokiet w ubitym jajku, a następnie obtocz w bułce tartej. Upewnij się, że krokiety są całkowicie pokryte panierką, a następnie umieść je w lodówce na około 15 minut.
Wyjmij krokiety z lodówki i opiekaj gorącym powietrzem. przez około 12–13 minut lub do uzyskania złotego koloru. Podawaj natychmiast.

Papryczki padrón

Porcja dla 2 osób

Składniki

papryczki padrón
oliwa z oliwek
sól gruboziarnista

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 160 °C.
Umieść papryczki padrón w misce i lekko posmaruj je oliwą. Dobrze wymieszaj. Papryczki padrón powinny być pokryte oliwą; resztki oliwy nie powinny pozostać na dnie miski.
Włóż papryczki padrón do frytownicy na gorące powietrze i piecz przez około 8–10 minut.
Wymieszaj papryczki padrón i w razie potrzeby dodaj więcej oliwy. Piecz przez ok. 5 minut.
Wyjmij papryczki z frytownicy i umieść w misce. Posyp solą gruboziarnistą i podawaj natychmiast.

Chrupiący smażony kurczak

Składniki

3 nóżki z kurczaka
lub 2 udka
50 g płatków
kukurydzianych
30 g mąki uniwersalnej
40 ml maślanki
½ łyżki musztardy Dijon
½ łyżeczki papryki
½ łyżeczki pieprzu cayenne
¼ łyżeczki mielonej szałwii
olej w sprayu
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.
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.
Umieść płatki w dużej, zamykanej torebce (przed zamknięciem pozbądź się z niej powietrza). 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.
Spryskaj kawałki kurczaka olejem, a następnie umieść je w koszu frytownicy. Gotuj przez około 5–10 minut.
Obniż temperaturę do 190 °C i gotuj przez kolejne 20–25 minut w przypadku udek i 10–15 minut w przypadku nóżek, sprawdzając przed podaniem, czy kurczak został dokładnie ugotowany.
Podawaj natychmiast.

Pieczone ziemniaki

Składniki

800 g połówek ziemniaków
6 łyżek oliwy z oliwek
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na powietrze do temperatury 200 °C.
Napełnij duży rondel do połowy zimną wodą. Doprowadź wodę do wrzenia, dodaj ziemniaki i szczyptę soli i gotuj przez około 6 minut.
Odcedź ziemniaki i potrząśnij nimi w durszlaku, aby zetrzeć krawędzie.
Umieść ziemniaki w koszu frytownicy, skrop oliwą z oliwek i dopraw do smaku. Piecz przez ok. 15 minut. Ostrożnie obróć je i piecz przez kolejne 15 minut. Sprawdź, czy ziemniaki nie przypalają się; w razie potrzeby przykryj je folią.
Podawaj natychmiast.

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

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

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

www.petra-electric.com

©Petra znak towarowy. Wszelkie prawa zastrzeżone.

CD040822/MD251022/V3