PETRA® ELECTRIC

SEIT 1968

4,5-LITER-
HEISSLUFTFRITTEUSE

BEDIENUNGSANLEITUNG

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Bitte bewahren Sie diese Informationen zur späteren Verwendung auf.

Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in dessen sichere Verwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.
Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt werden kann, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Das Gerät muss sich auch, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.

Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, oder die Heizkomponenten des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.
Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihaftfläche zu vermeiden.
Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz.
Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät wegräumen.
Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.

Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
Die Außenfläche oder Tür des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.
ACHTUNG: Heiße Oberflächen: Berühren Sie keine Bereiche oder Oberflächen des Geräts, die heiß werden können oder die Heizkomponenten des Geräts.
WARNUNG: Das Gerät von entflammbaren Materialien fernhalten.

Automatische Abschaltung

Die Heißluftfritteuse ist mit einer automatischen Abschaltung ausgestattet. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, gibt der Timer ein Tonsignal aus und die automatische Abschaltung wird aktiviert, d. h. die Heißluftfritteuse wird ausgeschaltet.
HINWEIS: Wenn Sie die Heißluftfritteuse vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausschalten möchten, schalten Sie sie aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:
Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der antihaftbeschichtete Frittierkorb sicher befestigt ist. Andernfalls kann die Heißluftfritteuse nicht betrieben werden.
Berühren Sie das Garfach ausschließlich am Griff des Frittierkorbs.
Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den antihaftbeschichteten Frittierkorb entnehmen, da Dampf austreten kann.

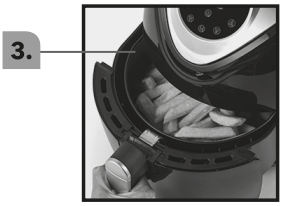
WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:
Drehen Sie den antihaftbeschichteten Frittierkorb nicht um, wenn das Garfach noch daran befestigt ist, da sich überschüssiges Öl am Boden des Garfaches ansammeln kann.
Decken Sie die Heißluftfritteuse oder deren Lufteinlässe nicht ab, da sich dies auf den Luftstrom auswirkt und die Garergebnisse beeinträchtigen kann.
Füllen Sie das Garfach nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.
Drücken Sie beim Schütteln der Speisen nicht die Entriegelungstaste des antihaftbeschichteten Frittierkorbs.
Berühren Sie keinesfalls das Garfach während oder direkt nach dem Gebrauch, da es sehr heiß wird. Fassen Sie das Garfach nur am Griff am.

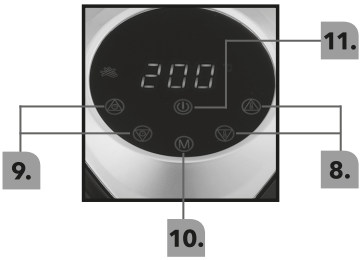
Pflege und Wartung

Schalten Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung oder Wartung aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.
SCHRITT 2: Reinigen Sie den antihaftbeschichteten Frittierkorb in warmem Seifenwasser, spülen Sie ihn anschließend ab und trocknen Sie ihn gründlich.
Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung der Heißluftfritteuse oder ihres Zubehörs, da dies zu Schäden führen kann.
HINWEIS: Die Heißluftfritteuse sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Beschreibung der Teile





1. 4,5-Liter-Heißluftfritteuse
2. Garfach
3. Antihaftbeschichteter Frittierkorb
4. Griff des Frittierkorbs
5. Entriegelungstaste des Frittierkorbs
6. Kunststoffabdeckung
7. Digitales Bedienfeld
8. Temperatursteuertaste
9. Timersteuertaste
10. Modustaste
11. Ein-/Austaste
12. LED-Display

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Bevor Sie die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung anschließen, wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.
SCHRITT 2: Reinigen Sie den antihaftbeschichteten Frittierkorb in warmem Seifenwasser, spülen Sie ihn anschließend ab und trocknen Sie ihn gründlich.
SCHRITT 3: Stellen Sie die Heißluftfritteuse in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS: Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichend Belüftung an der Heißluftfritteuse.
Es wird empfohlen, die Heißluftfritteuse vor dem ersten Gebrauch ca. 10 Minuten lang ohne Speisen zu betreiben. Dadurch wird verhindert, dass der anfängliche Rauch oder Geruch den Geschmack der Speisen beeinträchtigt.

Zusammenbau der 4,5-Liter-Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Setzen Sie den antihaftbeschichteten Frittierkorb in das Garfach, bis er einrastet. Schieben Sie die Kunststoffabdeckung der Entriegelungstaste nach hinten, damit sie die Entriegelungstaste abdeckt und diese während des Gebrauchs nicht versehentlich gedrückt wird.
SCHRITT 2: Schieben Sie das Garfach in die Heißluftfritteuse, um sie zu schließen.

HINWEIS: Die Heißluftfritteuse wird vormontiert geliefert. Das Garfach sollte vor dem Gebrauch sicher verschlossen werden, da das Gerät sonst nicht funktioniert.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Verwenden des digitalen Bedienfelds

Wenn die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist, ertönt ein Signalton und die Ein-/Austaste leuchtet auf.
Halten Sie die Ein-/Austaste gedrückt, um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
Das LED-Display zeigt im Wechsel „180 °C" und „15 MIN" an. Dies sind die standardmäßigen Gareinstellungen. Für andere Einstellungen können Zeit und Temperatur nun programmiert werden.
Drücken Sie die Timersteuertasten (↑ oder ↓), um die Garzeit auf maximal 30 Minuten einzustellen.
Drücken Sie die Temperatursteuertasten (↑ oder ↓), um die Gartemperatur auf 80 bis 200 °C einzustellen.
Die Tasten ↑ oder ↓ gedrückt halten, um Zeit oder Temperatur schnell einzustellen.
Wenn Zeit und Temperatur eingestellt wurden, drücken Sie die Ein-/Austaste, um den Heizvorgang zu starten. Ein rotes Heizsymbol zeigt an, dass die Heißluftfritteuse aufheizt. Die rotierenden LEDs um dieses Symbol herum zeigen an, dass der Lüfter läuft. Das rote Licht schaltet sich während des Garens ein und aus, um anzuzeigen, dass die Temperatur der Heißluftfritteuse reguliert wird.
Zeit und Temperatur können auch mit der Taste „**MODE**" eingestellt werden. Dadurch wird automatisch zwischen Zeit- und Temperaturvoreinstellungen für das Garen verschiedener Lebensmittel gewechselt. Diese Voreinstellungen können angepasst werden mit ↑ oder ↓, um die Gardauer oder Temperatur nach Bedarf zu erhöhen oder zu verringern.
Nachdem der Kochvorgang beendet und die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Timer und die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch aus. Während des Garvorgangs können Zeit und Temperatur jederzeit mit den Tasten ↑ oder ↓.
Wird das Garfach während des Garvorgangs entfernt, wird auch der Garvorgang unterbrochen. Setzen Sie das Fach wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
Wenn das Garfach nach 2 Stunden nicht wieder eingesetzt wurde, schaltet sich die Heißluftfritteuse automatisch aus.
Um die Heißluftfritteuse auszuschalten, tippen Sie erneut auf die Ein-/Austaste.
Das rote Heizsymbol wird nicht mehr angezeigt und die Heißluftfritteuse wird nach 20 Sekunden ausgeschaltet.

HINWEIS: Die Ein-/Austaste leuchtet, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Verwendung der digitalen 4,5-Liter-Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Schließen Sie die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung an und schalten Sie sie ein. Die Heißluftfritteuse gibt ein Tonsignal aus und die Ein-/Austaste leuchtet auf. Dadurch wird angezeigt, dass das Gerät Strom führt.

SCHRITT 2: Tippen Sie auf die Ein-/Austaste der Heißluftfritteuse, um diese einzuschalten. Das LED-Display zeigt im Wechsel „180 °C" und „15 MIN" an. Dies bedeutet, dass nun Zeit und Temperatur programmiert werden können.
SCHRITT 3: Heizen Sie die Heißluftfritteuse gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Verwenden des digitalen Bedienfelds" ca. 5 Minuten vor. Verwenden Sie ↑ oder ↓ , um die Gardauer oder Temperatur nach Bedarf zu erhöhen oder zu verringern.
SCHRITT 4: Nehmen Sie nach dem Vorheizen das Garfach heraus, indem Sie es am Griff aus der Heißluftfritteuse ziehen. Stellen Sie das Garfach auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Oberfläche. Vergewissern Sie sich, dass die Kunststoffabdeckung die Entriegelungstaste des Frittierkorbs verdeckt, um zu verhindern, dass dieser versehentlich gelöst wird.
SCHRITT 5: Geben Sie die Speisen in den antihaftbeschichteten Frittierkorb und schieben Sie dann das Garfach wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, um diese zu schließen.
SCHRITT 6: Stellen Sie die Garzeit und Temperatur mithilfe des digitalen Bedienfelds den Zutaten entsprechend ein. Zeit und Temperatur können auch mit der Taste „**MODE**" eingestellt werden. Dadurch wird automatisch zwischen Zeit- und Temperaturvoreinstellungen für das Garen verschiedener Lebensmittel gewechselt. Diese Voreinstellungen können angepasst werden mit ↑ oder ↓ , um die Gardauer oder Temperatur nach Bedarf zu erhöhen oder zu verringern. Starten Sie den Kochvorgang durch Drücken der Ein-/Austaste.
SCHRITT 7: Einige Zutaten müssen möglicherweise nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Entfernen Sie das Garfach, indem Sie den Griff des Frittierkorbs aus der Heißluftfritteuse ziehen. Die Kunststoffabdeckung muss die Entriegelungstaste des Frittierkorbs abdecken. Achten Sie darauf, dass Sie den antihaftbeschichteten Frittierkorb nicht durch Drücken der Entriegelungstaste des Frittierkorbs lösen. Schütteln Sie das Garfach vorsichtig und schieben Sie es dann wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse, um diese zu schließen und mit dem Garen fortzufahren.
SCHRITT 8: Nach Abschluss des Garvorgangs und Ablauf der voreingestellten Zeit gibt die Heißluftfritteuse mehrmals einen Signalton aus und schaltet sich aus. Prüfen Sie, ob die Speisen fertig sind, indem Sie das Garfach am Griff des Frittierkorbs aus der Heißluftfritteuse ziehen. Wenn die Speisen nicht gar sind, schließen Sie das Garfach und schieben Sie es wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse. Passen Sie die Garzeit über das digitale Bedienfeld entsprechend an. Wenn die Speisen gar sind, drücken Sie die Entriegelungstaste am Griff des Frittierkorbs, um den antihaftbeschichteten Frittierkorb aus dem Garfach zu nehmen und leeren Sie dann den Inhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie eine hitzebeständige Zange (nicht im Lieferumfang enthalten), wenn die Speisen groß oder empfindlich sind.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

HINWEIS: Heizen Sie die Heißluftfritteuse immer vor, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen, oder verlängern Sie alternativ die Garzeit um ca. 3 bis 5 Minuten. Wenn die Garzeit oder die Temperatur während des Gebrauchs geändert werden muss, verwenden Sie einfach nach Bedarf die Timer- oder Temperaturregler. Die Heißluftfritteuse passt die Einstellungen automatisch an.
ACHTUNG: Kippen Sie die Speisen nicht direkt in eine Schüssel oder auf einen Teller, da sich überschüssiges Öl am Boden des Garfachs ansammeln und auf die Zutaten oder die Servierschüssel tropfen kann. Nehmen Sie den antihaftbeschichteten Frittierkorb immer aus dem Garfach heraus.
Gehen Sie beim Öffnen und Schließen des Garfachs während des Betriebs vorsichtig vor, da es sehr heiß wird.
WARNUNG: Die Nennspannung ist selbst bei ausgeschalteter Heißluftfritteuse noch vorhanden. Um die Heißluftfritteuse vollständig auszuschalten, trennen Sie sie vom Stromnetz.

Verwendung des antihaftbeschichteten Frittierkorbs

Der antihaftbeschichtete Frittierkorb kann abgenommen werden.
SCHRITT 1: Um den antihaftbeschichteten Frittierkorb aus dem Garfach zu entfernen, schieben Sie die Kunststoffabdeckung nach vorn, um die Entriegelungstaste des Frittierkorbs freizugeben.
SCHRITT 2: Halten Sie die Entriegelungstaste des Frittierkorbs gedrückt und heben Sie den Griff des Frittierkorbs vorsichtig an, um den Frittierkorb zu lösen.
SCHRITT 3: Setzen Sie den antihaftbeschichteten Frittierkorb wieder in das Garfach ein, bis er einrastet.
SCHRITT 4: Schieben Sie die Kunststoffabdeckung zurück in Position, sodass sie die Entriegelungstaste des Frittierkorbs verdeckt.

WARNUNG: Drücken Sie niemals die Entriegelungstaste des Frittierkorbs, wenn das Garfach angehoben ist, da dies zu Verletzungen führen kann. Drücken Sie die Entriegelungstaste erst, wenn der Frittierkorb auf einer ebenen, stabilen Oberfläche steht.

Kochanleitung

Im Folgenden finden Sie einen Leitfaden zum Garen verschiedener Lebensmittel mit der Heißluftfritteuse.
Dabei handelt es sich lediglich um eine Orientierungshilfe. Der Garvorgang sollte immer überwacht werden. Die Speisen sollten vor dem Servieren immer heiß sein.

Kartoffeln und Pommes frites

Lebensmittel	Menge	Durchschn. Garzeit	Temperatur	Zusätzliche Informationen
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	300–700 g	12–16 Min.	200 °C	Die Pommes frites gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Verwendung der digitalen 4,5-Liter-Heißluftfritteuse“ schütteln.
Selbstgemachte Pommes frites	300–800 g	15–20 Min.	200 °C	Befolgen Sie alle Anweisungen im Abschnitt „Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Zubereitung von Pommes frites“.
Selbstgemachte Kartoffelspalten	300–800 g	15–20 Min.	200 °C	Die Kartoffelspalten in Wasser einweichen, um die Stärke zu entfernen. Dann ½ EL Öl hinzugeben und nach den Anweisungen im Abschnitt „Verwendung der digitalen 4,5-Liter-Heißluftfritteuse“ schütteln.

Fleisch und Geflügel

Lebensmittel	Menge	Durchschn. Garzeit	Temperatur	Zusätzliche Informationen
Steak	100–500 g	Durchgebraten: 10 Min. Rosa: 8 Min. Blutig: 6 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Gesamtgarzeit wenden.

Hamburger	100–500 g	15-20 Min.	180 °C	Nach der Hälfte der Gesamtgarzeit wenden.
Schweinekoteletts	100–500 g	10–15 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Gesamtgarzeit wenden.
Hähnchenbrust	100–500 g	15–22 Min.	200 °C	Bei Hähnchen stets darauf achten, dass es gut gegart ist.
Hähnchenkeulen	100–500 g	15–22 Min.	200 °C	Bei Hähnchen stets darauf achten, dass es gut gegart ist.

Snacks und Beilagen

Lebensmittel	Menge	Durchschn. Garzeit	Temperatur
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	100–500 g	6–10 Min.	200 °C
Frühlingsrollen	100–400 g	8–10 Min.	200 °C
Gefülltes Gemüse	100–400 g	12-15 Min.	160 °C

Kuchen und Backgut

Lebensmittel	Menge	Durchschn. Garzeit	Temperatur
Quiche	400 g	20-22 Min.	180 °C
Kuchen	300 g	14–20 Min.	160 °C

Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Zubereitung von Pommes frites

Selbstgemachte Pommes frites

SCHRITT 1: Die Kartoffeln in etwa 1 cm breite Stücke schneiden.
SCHRITT 2: Die zerkleinerten Kartoffeln in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Das Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln ca. 3 Minuten lang ankochen.
SCHRITT 3: Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
SCHRITT 4: Kartoffeln abtropfen lassen und mit einem Küchentuch gründlich abtrocknen.

SCHRITT 5: Die zerkleinerten Kartoffeln mit ½ EL Speiseöl bestreichen oder mit Öl-Spray besprühen und in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben. Vergewissern Sie sich, dass sie vollständig bedeckt sind, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
SCHRITT 6: Bei 200 °C 15–20 Minuten garen lassen.
SCHRITT 7: Die Pommes frites regelmäßig schütteln (ca. alle 6 Minuten), um sicherzustellen, dass diese gleichmäßig garen.
SCHRITT 8: Sobald die Pommes frites gar und knusprig sind, aus der Heißluftfritteuse nehmen, würzen und genießen.

Tiefgekühlte Pommes frites

SCHRITT 1: Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
SCHRITT 2: 300 bis 700 g gefrorene Pommes frites in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben.
SCHRITT 3: Etwa 12-16 Minuten garen.
SCHRITT 4: Die Pommes frites regelmäßig schütteln (ca. alle 6 Minuten), um sicherzustellen, dass diese gleichmäßig garen.
SCHRITT 5: Sobald die Pommes frites gar und knusprig sind, aus der Heißluftfritteuse nehmen, würzen und genießen.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass die Heißluftfritteuse abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.
Wickeln Sie das Kabel niemals fest um die Heißluftfritteuse. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: PT4221VDEEU7
Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Ausgangsleistung: 1300 W

Rezepte

*Alle Rezeptbilder, die in dieser Bedienungsanleitung verwendet werden, dienen nur der Veranschaulichung.

Panierte Fischfilets

Zutaten

2300 g Kabeljaufilets (gleichmäßig große Stücke für beste Ergebnisse)
100 g Paniermehl
1 Ei, geschlagen
5 El Weizenmehl
3 El Parmesankäse
Basilikum, getrocknet
Pflanzenöl
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Etwas Weizenmehl in eine mittelgroße Schüssel geben und die Filets im Mehl wenden. In einer zweiten Schüssel das Paniermehl, den Parmesan und das Basilikum vermengen. Die Filets in das Ei tauchen und den Fisch in der Semmelbröselmischung panieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Heißluftfritteuse auf 190 °C vorheizen.
Den Fisch von allen Seiten mit Öl besprühen, dann in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun garen.

Knusprig gebratenes Hähnchen

Zutaten

3 Hähnchenstücke
300 g Cornflakes
32 g Mehl
90 ml Buttermilch
1 EL Dijon-Senf
1/2 EL Cayennepfeffer
2 TL Paprika
1 TL gemahlener Salbei
Sprühöl
Salz und Pfeffer, zum Abschmecken

Zubereitung

Das Mehl in einer breiten Schüssel oder auf einem Teller mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen im Mehl wenden, bis es vollständig bedeckt ist. An der Schüssel überschüssiges Mehl abklopfen und beiseite legen. Das nicht benötigte Mehl entsorgen.
Die Cornflakes in einen großen, wiederverschließbaren Beutel geben. Vergewissern Sie sich vor dem Verschließen, dass sich keine Luft im Beutel befindet. Dann ein Nudelholz über den Beutel führen, um den Inhalt zu zerdrücken. Die zerstoßenen Cornflakes in eine breite Schüssel oder auf einen Teller geben.
In einer großen Schüssel Buttermilch, Senf, Cayennepfeffer, Paprika und Salbei mischen. Die Hähnchenstücke in die Buttermilchmischung tauchen und in den zerdrückten Cornflakes wenden.
Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Die Hähnchenstücke in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben, mit Öl besprühen und ca. 5 bis 10 Minuten garen.
Die Temperatur auf 190 °C reduzieren und weitere 15 bis 20 Minuten (Hähnchenschenkel) bzw. 5 bis 10 Minuten (Hähnchenkeulen) garen.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Schweinekoteletts

Zutaten

4 Schweinekoteletts

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Heizen Sie die Heißluftfritteuse auf 180 °C vor.
Die Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Schweinekoteletts in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 18 bis 20 Minuten garen.
Die Garzeit der Schweinekoteletts hängt von Ihren Vorlieben ab. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen, um eine gleichmäßige Färbung und Karamellisierung zu erzielen.

Schinkenbraten

Zutaten

1,3 kg Schinken ODER
600 g Schinken

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 180 °C vorheizen.
Den Schinken in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und mit Folie abdecken.
Bei 600 g Schinken ca. 25 Minuten garen, umdrehen und dann weitere 25 Minuten garen. Die Folie abnehmen und ca. 10 Minuten bräunen lassen. Dann erneut umdrehen und weitere 10 Minuten bräunen.
Bei 1,3 kg Schinken ca. 50 Minuten garen, umdrehen und dann weitere 50 Minuten garen. Die Folie abnehmen und ca. 20 Minuten bräunen lassen. Dann erneut umdrehen und weitere 20 Minuten bräunen.
Die Garzeiten können je nach Form oder Dicke des Schinkens variieren.
Mit einem Spieß testen, ob der Saft klar ist.
Abschmecken und servieren.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Steak mit Pfefferkörnern

Zutaten

400 g Lendensteak (1,5–2,5 cm Dicke)
50 g ungesalzene Butter
2 Schalotten, fein gewürfelt
100 ml Rinderbrühe
2 EL Worcestershire-Soße
2 EL Brandy
2 EL Schlagsahne
1 EL Dijon-Senf
1 EL Olivenöl
1 EL grüne Pfefferkörner
Schwarze und weiße Pfefferkörner nach Geschmack
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Steaks mit Küchenpapier trocknen und die schwarzen und weißen Pfefferkörner auf beiden Seiten in das Fleisch drücken.
Mit Folie abdecken und dann ca. 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Heizen Sie die Heißluftfritteuse auf 180 °C vor.
Legen Sie das Steak in den antihaftbeschichteten Frittierkorb und garen Sie es je nach Präferenz für ca. 6 (blutig), 8 (rosa) oder 10 (durchgebraten) Minuten. Das Steak nach der Hälfte der Zeit wenden, um es auf beiden Seiten zu karamellisieren.
In der Zwischenzeit die Soße zubereiten. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten bei mittlerer Hitze garen, bis sie weich sind. Die Worcestershire-Soße, den Brandy und die Brühe in die Pfanne geben. Aufkochen lassen und gut umrühren, um die Aromen einzubinden. Die grünen Pfefferkörner, Senf und Sahne hinzugeben und abschmecken.
Nehmen Sie das Fleisch aus der Heißluftfritteuse und lassen Sie es ca. 5 Minuten ruhen, bevor Sie es diagonal in Scheiben schneiden. Geben Sie das Fleisch zur Sauce hinzu. Umrühren, um die Fleischsäfte mit der Pfeffersoße zu verbinden und das Fleisch warm zu halten.

Leicht gebratene Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch

Zutaten

15 kleine Lammkoteletts
2 EL Knoblauch, gehackt
1½ EL frisches Rosmarin, gehackt
1 TL getrocknete rote Pfefferkörner, zerstoßen
Frische Rosmarinzweige (optional)

Zubereitung

In einer kleinen Schüssel Knoblauch, Rosmarin und zerstoßenen roten Pfeffer zusammengeben. Beide Seiten der Lammkoteletts mit etwa ¼ TL der Mischung einreiben. Die Lammkoteletts auf einen Teller legen, mit Salz bestreuen, abdecken und etwa 30 Minuten, vorzugsweise bis zu 4 Stunden, in den Kühlschrank stellen.
Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Die Lammkoteletts anschließend in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 10–15 Minuten garen, je nachdem, wie durchgegart das Fleisch sein soll. Nach der Hälfte schütteln.
Die Lammkoteletts gegebenenfalls mit Rosmarin garnieren und servieren.

Geröstetes Gemüse

Zutaten

8 Kirschtomaten
5 Knoblauchzehen im Ganzen, ungeschält
5 kleine Frühkartoffeln, abgeschrubbt, ungeschält
3 große braune Champignons, geviertelt
1 weiße Zwiebel, geviertelt
1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
1 gelbe Paprika, in Streifen geschnitten
1 Zucchini, schräg geschnitten
2 EL Olivenöl
1 TL gemischte Kräuter
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Alle Zutaten in eine große, runde Form oder Schüssel geben, die mit Olivenöl benetzt ist. Nach Belieben würzen und die gemischten Kräuter darüber streuen. In den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 20 bis 25 Minuten garen. Nach der Hälfte der Zeit umrühren, um sicherzustellen, dass das gesamte Gemüse durchgegart ist.

HINWEIS: Alternativ können die Zutaten direkt in den antihaftbeschichteten Frittierkorb gegeben werden.

Süßkartoffelspalten

Zutaten

3 Süßkartoffeln, in kleine Spalten geschnitten
4 El Olivenöl
1 TL Chiliflocken
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Kartoffelspalten in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser geben und zum Kochen bringen. Wenn der Siedepunkt erreicht ist, das Salzwasser abgießen.
Die Kartoffelspalten in eine Schüssel geben, das Öl darüber gießen und umrühren, bis alle Spalten gleichmäßig mit Öl bedeckt sind. Die Chiliflocken hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und verrühren.
Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Die Kartoffelspalten in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 18 bis 25 Minuten garen, bis die Kartoffeln durch und goldbraun sind.
Es wird empfohlen, den antihaftbeschichteten Frittierkorb nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln, um sicherzustellen, dass die Spalten gleichmäßig gegart werden.
Zum Servieren mit Meersalz bestreuen.

Kartoffelspalten mit Rosmarin

Zutaten

3 mittelgroße weiße Kartoffeln, in kleine Spalten geschnitten
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 frischer Rosmarinzweig
Pflanzenöl
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Kartoffelspalten in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser geben und zum Kochen bringen. Wenn der Siedepunkt erreicht ist, das Salzwasser abgießen.
Die Kartoffelspalten in eine Schüssel geben, die restlichen Zutaten hinzufügen und vermengen.
Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Die Spalten mit Öl besprühen, sodass sie leicht benetzt sind, in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 18 bis 25 Minuten goldbraun und knusprig garen.
Es wird empfohlen, den antihaftbeschichteten Frittierkorb nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln, um sicherzustellen, dass die Spalten gleichmäßig gegart werden.

PETRA ELECTRIC

SEIT 1968

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

Wenn Sie dieses Produkt nicht in einem akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung unter **petra-de@teknihall.com.**

Bitte halten Sie Ihren Lieferschein bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind.

Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich dessen Geschäftsbedingungen).

Garantie

Für alle neu erworbenen Produkte gilt eine Herstellergarantie; die Garantiedauer hängt vom Produkt ab. Wenn ein angemessener Kaufnachweis erbracht werden kann, gewährt Petra über den Einzelhändler standardmäßig eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Dies gilt nur, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen für vorgesehene Haushaltszwecke gebraucht wurden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Demontage des Produkts erlischt jegliche Garantie.

Im Rahmen der Garantie verpflichten wir uns, defekte Teile kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen. Falls wir keinen exakten Ersatz anbieten können, wird ein ähnliches Produkt angeboten oder die Kosten werden erstattet. Schäden durch täglichen Verschleiß sind nicht durch diese Garantie abgedeckt und auch Verbrauchsmaterialien wie Stecker, Sicherungen usw. sind nicht enthalten.

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Geschäftsbedingungen von Zeit zu Zeit aktualisiert werden können. Wir empfehlen Ihnen daher, diese bei jedem Besuch der Website zu überprüfen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden von keiner Bestimmung in dieser Garantie oder den Anweisungen in Bezug auf dieses Produkt ausgeschlossen, eingeschränkt oder anderweitig beeinträchtigt.

Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebendsende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt.
Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikaltgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden. Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

3 JAHRE GARANTIE

*Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie bitte auf **guarantee.upgs.com/petra** und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen nach dem Kaufdatum.

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

HERGESTELLT IN CHINA.

www.upgs.com/petra

©Petra Marke. Alle Rechte vorbehalten.

CD180620/MD230222/V3