PETRA®
ELECTRIC

SEIT 1968

HETELUCHTFRITEUSE
VAN 4,5 LITER

GEBRUIKSAANWIJZING

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

Veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale elektriciteitsnet voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit.
Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.
Dit apparaat is geen speelgoed.
Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het ingeschakeld is of aan het afkoelen is.
Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.

Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
Gebruik het apparaat niet met natte handen.
Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, omdat dit tot verwondingen kan leiden.
Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen op dit apparaat.
Gebruik alleen plastic of houten spatels om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.
Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.
De buitenkant van het apparaat en de deur kunnen heet worden tijdens gebruik.

LET OP: Heet oppervlak - raak de verwarmingscomponenten van het apparaat en delen of oppervlakken van het apparaat die heet kunnen worden niet aan.
WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

Automatisch uitschakelen

De heteluchtfriteuse is uitgerust met een automatische uitschakelfunctie. Deze functie kan worden geactiveerd als de ingestelde bereidingstijd is verstreken.
De timer gaat af en de automatische uitschakelfunctie wordt geactiveerd, waardoor de heteluchtfriteuse uit gaat.
OPMERKING: Als de heteluchtfriteuse moet worden uitgeschakeld voordat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:
Controleer voor gebruik of het bakmandje met antiaanbaklaag goed is geplaatst. Als dit niet het geval is, werkt de heteluchtfriteuse niet.
Houd het bakcompartiment alleen vast aan het handvat van het bakmandje.
Wees voorzichtig bij het verwijderen van het bakmandje met antiaanbaklaag, aangezien er stoom kan vrijkomen.

NIET DOEN:
Het bakmandje met antiaanbaklaag omdraaien terwijl het bakcompartiment nog bevestigd is, aangezien overtollige olie zich onder in het bakcompartiment kan verzamelen.
De heteluchtfriteuse en de luchtinlaten bedekken, aangezien dit

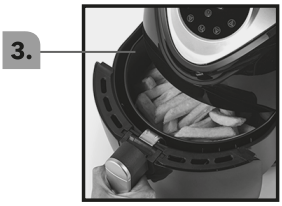
de luchtstroom belemmert en het bakresultaat kan beïnvloeden.
Het bakcompartiment vullen met olie of een andere vloeistof.
Op de ontgrendelknop van het bakmandje met antiaanbaklaag drukken terwijl u de etenswaren schudt.
Het bakcompartiment aanraken tijdens of direct na gebruik, aangezien het erg heet wordt. Houd het bakcompartiment alleen vast aan het handvat.

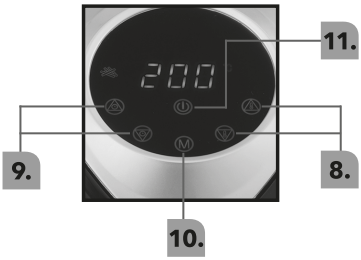
Verzorging en onderhoud

Schakel de heteluchtfriteuse uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.
STAP 1: Veeg de hoofdunit van de heteluchtfriteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.
STAP 2: Was het bakmandje met antiaanbaklaag af in een warm sopje, spoel het goed schoon en droog het grondig af.
Dompel de hoofdunit van de heteluchtfriteuse niet onder in water of een andere vloeistof.
Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de heteluchtfriteuse of bijbehorende accessoires schoon te maken. Dit kan schade veroorzaken.
OPMERKING: De heteluchtfriteuse moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Beschrijving van onderdelen





1. Hoofdunit van de heteluchtfriteuse van 4,5 liter
2. Bakcompartiment
3. Bakmandje met antiaanbaklaag
4. Handvat van het bakmandje
5. Ontgrendelknop van het bakmandje
6. Kunststof afdekking
7. Digitaal bedieningspaneel
8. Bedieningsknoppen voor de temperatuur
9. Bedieningsknoppen voor de timer
10. Modusknop
11. Aan/uit-knop
12. Led-display

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

STAP 1: Veeg de heteluchtfriteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af voordat u het aansluit op het stopcontact.
STAP 2: Was het bakmandje met antiaanbaklaag af in een warm sopje, spoel het goed schoon en droog het grondig af.
STAP 3: Plaats de hoofdunit van de heteluchtfriteuse op een stabiel, hittebestendig oppervlak, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

OPMERKING: Wanneer u de heteluchtfriteuse voor de eerste keer gebruikt, kan deze een lichte rook of geur afgeven. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de heteluchtfriteuse tijdens gebruik.
Het is aan te raden de heteluchtfriteuse vóór het eerste gebruik ongeveer 10 minuten aan te zetten zonder voedsel erin. Hierdoor wordt voorkomen dat de rook of geur van het eerste gebruik de smaak van het voedsel beïnvloedt.

De heteluchtfriteuse van 4,5 liter in elkaar zetten

STAP 1: Plaats het bakmandje met antiaanbaklaag in het bakcompartiment en zorg dat het stevig vastzit. Schuif de kunststof afdekking van de ontgrendelknop naar achteren, zodat deze de ontgrendelknop bedekt. Dit voorkomt dat de knop kan worden ingedrukt tijdens gebruik.
STAP 2: Schuif het bakcompartiment in de heteluchtfriteuse om het bakcompartiment te sluiten.

OPMERKING: De heteluchtfriteuse wordt voorgemonteerd geleverd. Het bakcompartiment moet vóór gebruik goed worden gesloten, anders werkt het apparaat niet.

Het digitale bedieningspaneel gebruiken

Wanneer de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact wordt gestoken en het stopcontact wordt ingeschakeld, piept de unit en gaat de aan/uit-knop branden om aan te geven dat het apparaat van stroom wordt voorzien.
Tik op de aan/uit-knop om de heteluchtfriteuse in te schakelen.

Op het led-display ziet u afwisselend '180 °C' en '15 MIN'. Dit zijn de standaardkookinstellingen. Als u de instellingen wilt wijzigen, kunt u nu de bereidingstijd en de temperatuur programmeren.
Druk op de timerknoppen (↑ of ↓) om de bereidingstijd naar maximaal 30 minuten te wijzigen.
Druk op de temperatuurregelknoppen (↑ of ↓) om de baktemperatuur in te stellen op een temperatuur tussen de 80 en 200 °C.
De ↑ of ↓ knoppen ingedrukt houden om de tijd of temperatuur snel aan te passen.
Nadat u de tijd en temperatuur hebt ingesteld, tikt u op de aan/uit-knop om te beginnen met verwarmen. Er verschijnt een rood verwarmingspictogram om aan te geven dat de heteluchtfriteuse aan het opwarmen is en de draaiende LED's rond dit pictogram geven aan dat de ventilator werkt. Het rode indicatielampje gaat aan en uit om aan te geven dat de heteluchtfriteuse de temperatuur regelt.
De tijd en temperatuur kunnen ook worden ingesteld met de knop '**MODE**'. Hiermee wordt automatisch geschakeld tussen de vooraf ingestelde tijd en temperatuur voor het bereiden van verschillende etenswaren. Deze voorinstellingen kunnen vervolgens worden aangepast met ↑ of ↓ om de tijd of temperatuur naar wens te verhogen of te verlagen.
De timer gaat af zodra het apparaat klaar is met het bakken en de ingestelde tijd is verstreken. De heteluchtfriteuse wordt vervolgens uitgeschakeld. Tijdens het bakken kunt u de tijd en temperatuur op elk gewenst moment aanpassen met ↑ of ↓.
Als het bakcompartiment tijdens het bakken wordt verwijderd, wordt het bereidingsproces onderbroken. Plaats het bakcompartiment terug om de bereiding te hervatten. De heteluchtfriteuse wordt na 2 uur uitgeschakeld als het bakcompartiment niet wordt teruggeplaatst.
Als u de heteluchtfriteuse wilt uitschakelen, tikt u nogmaals op de aan/uit-knop. Het rode verwarmingspictogram is niet meer zichtbaar en de heteluchtfriteuse wordt na 20 seconden uitgeschakeld.

OPMERKING: de aan/uit-knop blijft branden zolang de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.

De digitale heteluchtfriteuse van 4,5 liter gebruiken

STAP 1: Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact. De heteluchtfriteuse piept en de aan/uit-knop gaat branden om aan te geven dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
STAP 2: Tik op de aan/uit-knop om de heteluchtfriteuse in te schakelen. Op het LED-display ziet u afwisselend '180 °C' en '15 MIN'. Dit betekent dat u nu de tijd en temperatuur kunt programmeren.
STAP 3: Volg de instructies in het gedeelte 'Het digitale bedieningspaneel gebruiken' en verwarm de heteluchtfriteuse ongeveer 5 minuten voor. Gebruik ↑ of ↓ om de tijd of

temperatuur naar wens te verhogen of te verlagen.
STAP 4: Zodra het apparaat voorverwarmd is, verwijdert u het bakcompartiment door dit aan het handvat uit de heteluchtfriteuse te trekken. Plaats het bakcompartiment op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak. Controleer of de kunststof afdekking de ontgrendelknop van het bakmandje bedekt, zodat het mandje niet per ongeluk kan worden ontgrendeld.
STAP 5: Plaats de etenswaren in het bakmandje met antiaanbaklaag en schuif het bakcompartiment terug in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse om het bakcompartiment te sluiten.
STAP 6: Gebruik het digitale bedieningspaneel om de bereidingstijd en temperatuur voor de ingrediënten in te stellen. De tijd en temperatuur kunnen ook worden ingesteld met de knop '**MODE**'. Hiermee wordt automatisch geschakeld tussen de vooraf ingestelde tijd en temperatuur voor het bereiden van verschillende etenswaren. Deze voorinstellingen kunnen vervolgens worden aangepast met ↑ of ↓ om de tijd of temperatuur naar wens te verhogen of te verlagen. Druk vervolgens op de aan/uit-knop om te beginnen met bakken.
STAP 7: Sommige etenswaren moeten mogelijk halverwege de bereidingstijd worden geschud. Verwijder het bakcompartiment door het handvat van het bakmandje uit de heteluchtfriteuse te trekken. De kunststof afdekking hoort de ontgrendelknop van het bakmandje te bedekken. Zorg dat u het bakmandje met antiaanbaklaag niet ontgrendelt door de ontgrendelknop van het bakmandje in te drukken. Schud het bakcompartiment voorzichtig en schuif het terug in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse om het bakcompartiment te sluiten en verder te gaan met bakken.
STAP 8: Zodra het bakken is voltooid en de ingestelde tijd is verstreken, piept de heteluchtfriteuse meermaals en wordt deze uitgeschakeld. Controleer of de etenswaren klaar zijn door het bakcompartiment aan het handvat van het bakmandje uit de heteluchtfriteuse te trekken. Als de etenswaren niet gaar zijn, sluit u het bakcompartiment en plaatst u het terug in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse. Gebruik het digitale bedieningspaneel om de bereidingstijd aan te passen. Als het voedsel gaar is, drukt u op de ontgrendelknop van het bakmandje om het bakmandje met antiaanbaklaag uit het bakcompartiment te verwijderen en leegt u het bakmandje boven een kom of bord. Gebruik een hittebestendige tang (niet meegeleverd) als het voedsel groot of breekbaar is.

OPMERKING: Verwarm de heteluchtfriteuse altijd voor voordat u begint met bakken of verleng de bereidingstijd met ongeveer 3-5 minuten. Als u de bereidingstijd of ingestelde temperatuur tijdens gebruik moet wijzigen, kunt u daarvoor de timerknop of temperatuurknop gebruiken. De heteluchtfriteuse past dan automatisch de instellingen aan.

LET OP: Doe de etenswaren niet rechtstreeks in een kom of op een bord, aangezien overtollige olie zich kan verzamelen onder in het bakcompartiment en dus op de etenswaren, in de kom of op het bord kan lekken. Verwijder altijd het bakmandje met antiaanbaklaag uit het bakcompartiment.
Wees voorzichtig als u het bakcompartiment tijdens gebruik opent en sluit, want dit wordt erg heet.
WAARSCHUWING: De nominale spanning blijft aanwezig, zelfs wanneer de heteluchtfriteuse uitgeschakeld is. Als u de heteluchtfriteuse helemaal wilt uitschakelen, haalt u de stekker uit het stopcontact.

Het bakmandje met antiaanbaklaag gebruiken

Het bakmandje met antiaanbaklaag is uitneembaar voor meer gebruiksgemak.
STAP 1: Als u het bakmandje met antiaanbaklaag uit het bakcompartiment wilt verwijderen, duwt u de kunststof afdekking naar voren om de ontgrendelknop van het bakmandje zichtbaar te maken.
STAP 2: Houd de ontgrendelknop van het bakmandje ingedrukt en til het handvat van het bakmandje voorzichtig omhoog om het mandje los te maken.
STAP 3: Plaats het bakmandje met antiaanbaklaag terug in het bakcompartiment en zorg dat het stevig vastzit.
STAP 4: Schuif de kunststof afdekking terug op zijn plaats, zodat de ontgrendelknop van het bakmandje wordt verborgen.

WAARSCHUWING: Druk nooit op de ontgrendelknop van het bakmandje als het bakcompartiment omhoog staat, aangezien dit verwondingen kan veroorzaken. Druk er alleen op nadat u het bakcompartiment op een vlak, stabiel oppervlak hebt geplaatst.

Kookgids

Hieronder volgt een richtlijn voor het bereiden van bepaalde soorten etenswaar met de heteluchtfriteuse.
Dit is slechts een richtlijn en u moet het voedsel altijd controleren. Het voedsel moet vóór het serveren altijd heet zijn.

Aardappelen en patat

Eten	Hoeveelheid	Geschatte bereidingstijd	Temperatuur	Extra informatie
Dunne bevroren patat	300-700 g	12-16 minuten	200 °C	Schud de patat volgens de instructies in het gedeelte 'De digitale heteluchtfriteuse van 4,5 liter gebruiken'.
Zelfgemaakte patat	300-800 g	15-20 minuten	200 °C	Volg de volledige instructies in het gedeelte 'Stap voor stap patat maken'.
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-800 g	15-20 minuten	200 °C	Week de aardappelpartjes gedeeltelijk in water om het zetmeel te verwijderen, voeg een ½ eetlepel olie toe en schud de partjes door elkaar volgens de instructies in het gedeelte 'De digitale heteluchtfriteuse van 4,5 liter gebruiken'.

Vlees en gevogelte

Eten	Hoeveelheid	Geschatte bereidingstijd	Temperatuur	Extra informatie
Biefstuk	100-500 g	Goed doorbakken: 10 minuten Medium: 8 minuten Rare: 6 minuten	200 °C	Keer om halverwege de bereidingstijd.

Hamburger	100-500 g	15-20 minuten	180 °C	Keer om halverwege de bereidingstijd.
Varkenskarbonades	100-500 g	10-15 minuten	200 °C	Keer om halverwege de bereidingstijd.
Kipfilet	100-500 g	15-22 minuten	200 °C	Controleer altijd of de kip goed gaar is.
Kippenbouten	100-500 g	15-22 minuten	200 °C	Controleer altijd of de kip goed gaar is.

Snacks en bijgerechten

Eten	Hoeveelheid	Geschatte bereidingstijd	Temperatuur
Bevroren kipnuggets	100-500 g	6-10 minuten	200 °C
Loempia's	100-400 g	8-10 minuten	200 °C
Gevulde groenten	100-400 g	12-15 minuten	160 °C

Taarten en cakes

Eten	Hoeveelheid	Geschatte bereidingstijd	Temperatuur
Quiche	400 g	20-22 minuten	180 °C
Cake	300 g	14-20 minuten	160 °C

Stap voor stap patat maken

Zelfgemaakte patat

STAP 1: Snijd de aardappelen in reepjes van ongeveer 1 cm dik.
STAP 2: Doe de gesneden aardappelen in een pan met koud water. Breng het water aan de kook en kook de aardappelen ongeveer 3 minuten voor.
STAP 3: Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
STAP 4: Giet het water af en droog de aardappelen grondig met keukenpapier.
STAP 5: Bestrijk de gesneden aardappelen met ½ eetlepel bakolie of oliespray en doe ze in het bakmandje met antiaanbaklaag. Controleer of ze volledig bestreken zijn, want dat geeft het beste resultaat.

STAP 6: Bak op 200 °C gedurende 15–20 minuten.
STAP 7: Schud de patat regelmatig (ongeveer elke 6 minuten) zodat de patat gelijkmatig wordt gebakken.
STAP 8: Haal de patat uit de heteluchtfriteuse zodra deze gaar en knapperig is, breng op smaak en geniet ervan.

Bevroren patat

STAP 1: Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
STAP 2: Doe 300-700 g bevroren patat in het bakmandje met antiaanbaklaag.
STAP 3: Bak gedurende 12–16 minuten.
STAP 4: Schud de patat regelmatig (ongeveer elke 6 minuten) zodat de patat gelijkmatig wordt gebakken.
STAP 5: Haal de patat uit de heteluchtfriteuse zodra deze gaar en knapperig is, breng op smaak en geniet ervan.

Opbergen

Controleer of de heteluchtfriteuse afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.
Wikkel het snoer nooit strak om de heteluchtfriteuse, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: PT4221VDEEU7
Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Uitvoer: 1300 W

Recepten

* De afbeeldingen bij de recepten in deze handleiding dienen alleen als illustratie.

Gepaneerde visfilets

Ingrediënten

2300 g kabeljauwfilets/-lende (gelijk in grootte voor de beste bakresultaten)
100 g broodkruimels
1 ei, geklopt
5 eetlepels bloem
3 eetlepels Parmezaanse kaas
basilicum, gedroogd
Oliespray
Zout en peper, naar smaak

Bereiding

Doe wat bloem toe in een middelgrote kom en haal de kabeljauwfilets door de bloem. Meng de broodkruimels, Parmezaanse kaas en basilicum in een andere kom. Doop de filets in het ei en haal de vis door het broodkruimmengsel. Voeg zout en peper naar smaak toe.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 190 °C.
Besprenkel de vis aan alle kanten met olie, plaats in het mandje met antiaanbaklaag en bak ongeveer 15–20 minuten, of totdat de vis goudbruin is.

Krokante gefrituurde kip

Ingrediënten

3 stukjes kip
300 g cornflakes
32 g bloem
90 ml karnemelk
1 el dijonmosterd
1/2 el cayennepeper
2 tl paprikapoeder
1 tl gemalen salie
Sprayolie
Peper en zout, naar smaak

Bereiding

Breng in een brede kom of op een bord de bloem op smaak met zout en peper. Doop de kip in de bloem, klop tegen de kom om overtollige bloem af te schudden en zet weg. Gooi de ongebruikte bloem weg.
Doe de cornflakes in een grote, hersluitbare zak en zorg ervoor dat er geen lucht in de zak zit voordat u de zak afsluit. Ga vervolgens met een deegroller over de zak om de cornflakes te pletten. Schud de verkruimelde cornflakes in een brede kom of op een bord.
Meng in een grote kom de karnemelk, mosterd, cayennepeper, paprikapoeder en salie.
Doop de stukjes kip in het karnemelkmengsel en rol ze door de verkruimelde cornflakes.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Schik de stukjes kip in de mand met antiaanbaklaag, spuit er olie op en laat ongeveer 5-10 minuten garen.
Verlaag de temperatuur tot 190 °C en bak nog 15-20 minuten voor dijen en 5-10 minuten voor de pootjes.

Varkenskarbonades

Ingrediënten

4 varkenskarbonades

Zout en peper, naar smaak

Bereiding

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 180 °C.
Breng de varkenskarbonades op smaak met zout en peper.
Doe de varkenskarbonades in het bakmandje met antiaanbaklaag en bak ongeveer 18–20 minuten.
De bereidingstijd voor de varkenskarbonades is afhankelijk van uw voorkeur. Draai halverwege om voor een gelijkmatige kleur en een knapperig laagje.

Geroosterde achterham met been

Ingrediënten

1,3 kg achterham met been OF
600 g achterham met been

Zout en peper om op smaak te brengen

Bereiding

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 180 °C.
Leg de achterham in het bakmandje met antiaanbaklaag en dek losjes af met folie.
600 g achterham moet ongeveer 25 minuten bakken. Draai de achterham en laat nog eens 25 minuten bakken. Verwijder de folie en laat het ongeveer 10 minuten bruin worden. Draai het daarna weer helemaal om en laat nog eens 10 minuten bakken.
1,3 kg achterham moet ongeveer 50 minuten bakken. Draai de achterham en laat nog eens 50 minuten bakken. Verwijder de folie en laat het ongeveer 20 minuten bruin worden. Draai het daarna weer helemaal om en laat nog eens 20 minuten bakken.
De bereidingstijden kunnen variëren, afhankelijk van de vorm of dikte van het bot.
Test met een satéprikker om er zeker van te zijn dat de sappen goed stromen.
Breng op smaak met peper en zout en serveer.

Pepersteak

Ingrediënten

400 g biefstuk (1,5 cm - 2,5 cm dik)
50 g ongezouten boter
2 sjalotten, fijngesneden
100 ml runderbouillon
2 el worcestersaus
2 el cognac
2 el dikke room
1 el dijonmosterd
1 el olijfolie
1 el groene peperkorrels
Zwarte en witte peperkorrels, naar smaak
Peper en zout, naar smaak

Bereiding

Droog de biefstukken af met keukenpapier en druk de zwarte en witte peperkorrels aan beide zijden in.
Bedek met vershoudfolie en zet deze ongeveer 2-3 uur in de koelkast.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 180 °C.
Leg de biefstuk in de mand met antiaanbaklaag en bak ongeveer 6 (rare), 8 (medium) of 10 (doorbakken) minuten, afhankelijk van uw voorkeur. Draai de biefstuk halverwege om, zodat het vlees aan beide zijden karamelliseert.
Bereid ondertussen de saus. Verhit de olie en de boter in een braadpan en fruit de sjalotjes op middelhoog vuur zacht. Voeg de worcestersaus, cognac en bouillon toe aan de braadpan. Kook snel en schraap met uw spatel over de bodem van de braadpan om de smaken op te nemen. Voeg de groene peperkorrels, mosterd en room toe en breng op smaak met peper en zout.
Haal het vlees uit de heteluchtfriteuse en laat het ongeveer 5 minuten rusten voordat u het diagonaal in plakjes snijdt. Voeg het vlees toe aan de saus. Roer om de vleessappen te combineren met de pepersaus en om het vlees te verwarmen.

Licht gebakken lamskoteletten met rozemarijn en knoflook

Ingrediënten

15 kleine lamsribkoteletjes
2 eetlepels fijngesneden knoflook
1½ eetlepel verse rozemarijn, fijngesneden
1 theelepel gedroogde rode peper
eventueel takjes verse rozemarijn

Bereiding

Meng de knoflook, rozemarijn en geplette rode peper in een kleine kom. Wrijf ongeveer ¼ theelepel van het mengsel over beide zijden van elke lamskotelet.
Bestrooi de lamskoteletjes met zout en leg ze op een bord. Bedek de kom en zet het geheel ongeveer 30 minuten in de koelkast en bij voorkeur 4 uur.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Plaats de lamskoteletjes in het bakmandje met antiaanbaklaag en laat ongeveer 10-15 minuten bakken, afhankelijk van hoe goed doorbakken het vlees moet worden. Schud halverwege.
Garneer de lamskoteletjes desgewenst met rozemarijn en serveer.

Geroosterde groenten

Ingrediënten

8 cherrytomaatjes aan steel,
5 tenen knoflook, heel en met vel
5 kleine nieuwe aardappelen, geschrobd, niet geschild
3 grote kastanjechampignons, in vieren
1 witte ui, in vieren
1 rode paprika, in reepjes gesneden
1 gele paprika, in reepjes gesneden
1 courgette, schuin in plakjes gesneden
2 el olijfolie
1 theelepel gemengde kruiden
Peper en zout naar smaak

Bereiding

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Doe alle ingrediënten in een grote, ronde schaal of kom en besprenkel met olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en de gemengde kruiden. Leg de groente in het mandje met antiaanbaklaag en bak ze ongeveer 20-25 minuten. Roer halverwege om ervoor te zorgen dat alle groenten gaar zijn.

OPMERKING: U kunt de ingrediënten ook rechtstreeks in het mandje met antiaanbaklaag plaatsen.

Zoete aardappelpartjes

Ingrediënten

3 zoete aardappelen, in kleine partjes
4 eetlepels olijfolie
1 theelepel chilivlokken
zout en peper, naar smaak

Bereiding

Doe de aardappelpartjes in een pan met koud, gezouten water en breng ze aan de kook. Giet het gezouten water af zodra het kookpunt is bereikt.
Doe de aardappelpartjes in een kom, schenk de olie erover en meng voor een gelijkmatige verdeling. Voeg de chilivlokken toe, breng op smaak met zout en peper en roer door elkaar.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Doe de aardappelpartjes in het bakmandje met antiaanbaklaag en bak ongeveer 18–25 minuten, totdat de aardappelen zacht en goudbruin zijn.
Het wordt aanbevolen om halverwege een keer met het bakmandje met antiaanbaklaag te schudden om ervoor te zorgen dat de partjes gelijkmatig worden gegaard.
Bestrooi met zeezout vóór het serveren.

Aardappelpartjes met rozemarijn

Ingrediënten

3 medium witte aardappel, in kleine partjes
3 teentjes knoflook, geplet
1 takje verse rozemarijn
Oliespray
Zout en peper, naar smaak

Bereiding

Doe de aardappelpartjes in een pan met koud, gezouten water en breng ze aan de kook. Giet het gezouten water af zodra het kookpunt is bereikt.
Doe de aardappelpartjes in een kom, voeg de overige ingrediënten toe en meng het geheel goed.
Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200 °C.
Besprenkel de partjes met olie, zodat ze allemaal een laagje hebben, plaats ze in het bakmandje met antiaanbaklaag en laat ongeveer 18-25 minuten bakken, of totdat de partjes goudbruin en krokant zijn.
Het wordt aanbevolen om halverwege een keer met het bakmandje met antiaanbaklaag te schudden om ervoor te zorgen dat de partjes gelijkmatig worden gegaard.

SEIT 1968

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

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **petra-nl@teknihall.com**

Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig.

Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

Garantie

Alle producten die nieuw zijn gekocht, hebben een fabrieksgarantie. De duur van de garantieperiode verschilt per product. Als er een aanvaardbaar aankoopbewijs kan worden voorgelegd, biedt Petra 12 maanden garantie bij de verkoper vanaf de aankoopdatum. Dit geldt alleen als producten volgens de instructies zijn gebruikt, voor het beoogde huishoudelijke gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik of demontage van producten.

Onder de garantie repareren of vervangen we kosteloos onderdelen die defectief blijken. Als we geen exacte vervanging kunnen leveren, bieden we een vergelijkbaar product of een terugbetaling. Schade door dagelijks gebruik valt niet onder deze garantie. Ook verbruiksartikelen zoals stekkers en stoppen vallen niet onder de garantie.

Bovenstaande voorwaarden kunnen van tijd tot tijd worden gewijzigd. Daarom adviseren we u deze te raadplegen bij ieder nieuw bezoek aan de website.

Niets in deze garantie of in de instructies voor het product vormt een uitzondering op, een beperking van of een andere wijziging in uw wettelijke rechten.

Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de §afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

3 YEAR **GUARANTEE**

3 JAAR GARANTIE

*Ga naar **guarantee.upgs.com/petra** en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie.

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

GEMAAKT IN CHINA.

www.upgs.com/petra

©Petra Handelsmerk.
Alle rechten voorbehouden.

CD180620/MD230222/V3