PETRA®
ELECTRIC

SEIT 1968

MANUELLE 5,2-LITER-HEISSLUFTFRITTEUSE

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte bewahren Sie die Anweisungen 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 können dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.
Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, 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 bleiben.
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.
Entfernen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie das Kabel abziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
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 einlagern.
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. Diese kann unter folgenden Umständen aktiviert werden:
1. Die eingestellte Garzeit ist abgelaufen. Der Timer ertönt und die Heißluftfritteuse wird automatisch ausgeschaltet.
2. Das Garfach wird während des Garvorgangs aus der Heißluftfritteuse genommen. In diesem Fall schaltet sich der Timer erst bei Ablauf der Garzeit aus.
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

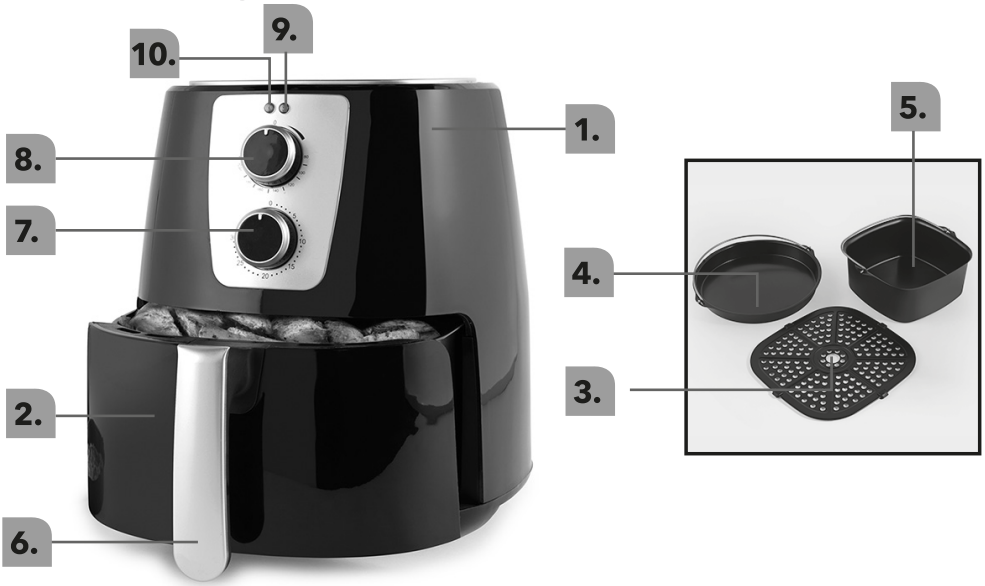
WAS SIE TUN SOLLTEN:
Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der antihaftbeschichtete Frittierkorb sicher befestigt ist. Andernfalls kann die Heißluftfritteuse nicht betrieben werden.
Berühren Sie das Garfach ausschließlich am Griff des Garfachs.
Beim Entnehmen des antihaftbeschichteten Frittierkorbs ist Vorsicht geboten, da Dampf austreten kann.

DAS SOLLTEN SIE VERMEIDEN:
Drehen Sie das antihaftbeschichtete Garfach nicht um, 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.
Berühren Sie keinesfalls das Garfach während oder direkt nach dem Gebrauch, da es sehr heiß wird. Fassen Sie das Garfach nur am Griff am.
Drehen Sie den Timer nicht gegen den Uhrzeigersinn, da dies seine Genauigkeit beeinträchtigt.

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.

Teilebeschreibung



1. Manuelle 5,2-Liter-Heißluftfritteuse
2. Garfach
3. Antihaftbeschichteter Frittierkorb
4. Antihaftbeschichtetes Pizzablech
5. Antihaftbeschichtetes Kuchenfass
6. Griff des Garfachs
7. Drehregler des Timers
8. Temperaturregler
9. Orangefarbene Betriebsanzeige
10. Grüne Heizanzeige

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 wird bald nachlassen. 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 manuellen 5,2-Liter-Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Setzen Sie den antihaftbeschichteten Frittierkorb in das Garfach, bis er einrastet.
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.

Verwenden der manuellen 5,2-Liter-Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen und einschalten.
SCHRITT 2: Heizen Sie die Heißluftfritteuse ca. 5 Minuten vor. Stellen Sie den Timer und den Temperaturregler dafür entsprechend ein. Die orangefarbene Betriebsanzeige und die grüne Heizanzeige leuchten auf, um anzuzeigen, dass die Heißluftfritteuse aufgeheizt wird. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die grüne Heizanzeige automatisch aus.
SCHRITT 3: Nehmen Sie nach dem Vorheizen das Garfach heraus, indem Sie es am Griff des Garfachs aus der Heißluftfritteuse ziehen. Stellen Sie das Garfach auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Oberfläche.
SCHRITT 4: 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 5: Stellen Sie mit dem Temperaturregler die Heißluftfritteuse auf die gewünschte Heizstufe ein.
SCHRITT 6: Bestimmen Sie die erforderliche Garzeit für die Zutaten und stellen Sie die Zeit mit dem Drehregler des Timers entsprechend ein. Der Timer beginnt nach dem Loslassen herunterzuzählen.
SCHRITT 7: Einige Zutaten müssen möglicherweise nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Entfernen Sie das Garfach, indem Sie den Griff des Garfachs aus der Heißluftfritteuse ziehen. Schütteln Sie das Garfach vorsichtig und schieben Sie es dann wieder in das Hauptgerät der Heißluftfritteuse, um diese zu schließen und mit dem Garen fortzufahren.
SCHRITT 8: Sobald der Garvorgang abgeschlossen und die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Timer. Prüfen Sie, ob die Speisen fertig sind, indem Sie das Garfach am Griff des Garfachs aus der Heißluftfritteuse ziehen. Wenn die Speisen nicht gar sind, schließen Sie das Garfach, und schieben Sie es wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehregler des Timers entsprechend ein. Verwenden Sie nach dem Garen eine hitzebeständige Zange (nicht im Lieferumfang enthalten).

HINWEIS: Das gleiche Verfahren gilt für die Verwendung des antihaftbeschichteten Pizzablechs und des Kuchenfasses. Vergewissern Sie sich, dass der antihaftbeschichtete Frittierkorb entfernt wurde, bevor Sie das zusätzliche Zubehör verwenden. 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. Die grüne Heizanzeige schaltet sich während des Gebrauchs ein und aus, um anzuzeigen, dass die gewählte Temperatur gehalten wird.
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 tropfen kann.
Gehen Sie beim Öffnen und Schließen des Garfachs während des Betriebs vorsichtig vor, da es sehr heiß wird.
WARNUNG: Die Nennspannung ist selbst dann noch vorhanden, wenn der Temperaturregler auf „Off" (Aus) gestellt wird. Um die Heißluftfritteuse vollständig auszuschalten, trennen Sie sie vom Stromnetz.

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: PT5175
Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Ausgangsleistung: 1300 W

Rezepte

Patatas Bravas

Für 4 Personen

Zutaten

900 g Kartoffeln, beliebige Sorte
3 mittelgroße Tomaten
3 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel
1 Lorbeerblatt
¼ TL schwarzer Pfeffer
½ TL Salz
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL rotes Chilipulver
kalorienarmes Olivenöl-Spray

Zubereitung

Heizen Sie die Heißluftfritteuse auf 200 °C vor.
Waschen und schälen Sie die Kartoffeln. Schneiden Sie die geschälten Kartoffeln in ca. 2 cm große Würfel. Spülen Sie die Kartoffeln anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem Küchentuch. Verteilen Sie die Kartoffeln in einer einzigen Lage im Frittierkorb und beträufeln Sie sie mit etwas Öl. Wenden Sie die Kartoffeln regelmäßig.
Backen Sie die Kartoffeln 20–22 Minuten lang. Überfüllen Sie den Korb nicht, da die Kartoffeln ansonsten gedämpft und nicht knusprig werden.
Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Salsa Brava vor. Hacken Sie dafür die Zwiebel und den Knoblauch fein und reiben oder schneiden Sie die Tomaten klein. Erhitzen Sie eine große antihaftbeschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze, geben Sie etwas Öl und anschließend die Zwiebelstücke hinzu. Braten Sie die Zwiebelstücke an, bis sie glasig sind.
Geben Sie den Knoblauch, das Paprika- und Chilipulver sowie das Salz hinzu. Verrühren Sie alles und lassen Sie den Pfanneninhalt weitere 2 Minuten garen. Geben Sie die Tomaten und das Lorbeerblatt hinzu und reduzieren Sie die Hitze. Lassen Sie die Soße 15 bis 20 Minuten köcheln, bis sie eingedickt ist. Würzen Sie nach Belieben nach und nehmen Sie dann das Lorbeerblatt heraus. Die Sauce kann stückig serviert oder in einen Mixer gegeben werden, bis sie cremig ist. Geben Sie die Kartoffeln in eine Schale und verteilen Sie mit einem Löffel die Soße darüber.
Servieren Sie das Gericht mit etwas Knoblauchsoße und fein gehackter, frischer Petersilie.

Gebratene Calamari

Für 3 Personen

Zutaten

230 g Calamari-Ringe und Tentakel – in ca. 0,5 cm große Stücke geschnitten
120 g Buttermilch
65 g Mehl
60 g Panko-Paniermehl
1 großes Ei
1 El Milch
3 El Pflanzenöl
¼ TL Selleriesalz
¼ TL Paprikapulver
1 Zitronenspalte
Salz und schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Heizen Sie die Heißluftfritteuse auf 200 °C vor.
Füllen Sie das Panko-Paniermehl in einen großen Sandwichbeutel. Zerdrücken Sie das Paniermehl mit einem Nudelholz, bis es fein gemahlen ist. Mischen Sie in einer großen Schüssel die Calamari mit der Buttermilch. Stellen Sie die marinierten Calamari 30–60 Minuten lang in den Kühlschrank.
Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Zutaten für die Panade vor. Vermengen Sie in einer Schüssel Panko-Paniermehl, Öl, Paprikapulver, Selleriesalz und eine Prise Pfeffer. Vermengen Sie in einer separaten Schüssel Milch und Ei.
Geben Sie das Mehl in eine weitere Schüssel.
Holen Sie die Calamari aus dem Kühlschrank. Nehmen Sie die Ringe und Tentakel aus der Buttermilch und lassen Sie die überschüssige Flüssigkeit abtropfen. Tauchen Sie die Calamari erst in Mehl, dann in Ei und wenden Sie sie zuletzt im Paniermehl.
Fetten Sie den Frittierkorb leicht mit Öl ein. Geben Sie die Calamari in einer einzigen Lage in den Frittierkorb. Garen Sie sie bei Bedarf portionsweise.
Garen Sie die Calamari ca. 10–12 Minuten und wenden Sie sie nach der Hälfte der Zeit. Garen Sie die Calamari, bis die innere Temperatur 65 °C beträgt.
Servieren Sie sie mit einem Spritzer Zitrone und verschiedenen Soßen zum Dippen.

Spanische Tortilla

Für 4 Personen

Zutaten

59 g Pecorino Romano, gerieben
30 g Lauch, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
30 g frische, glatte Petersilie, gehackt
5 Eier
1 große Kartoffel
Olivenöl
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Heizen Sie die Heißluftfritteuse auf 160 °C vor. Schälen und schneiden Sie die Kartoffeln in ca. 2,5 cm große Würfel. Spülen Sie die Kartoffelwürfel ab und lassen Sie sie ca. 10 Minuten lang in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Kochen Sie die Kartoffeln nach dem Einweichen 5 Minuten lang. Lassen Sie sie anschließend abtropfen und tupfen Sie sie trocken. Geben Sie die Kartoffelwürfel in eine Schüssel und schwenken Sie sie in Olivenöl. Geben Sie die vollständig mit Olivenöl umhüllten Kartoffeln in den Frittierkorb. Garen Sie die Kartoffeln ca. 18 Minuten lang und erhöhen Sie anschließend die Temperatur auf 180 °C. Schütteln Sie den Korb und geben Sie den Lauch hinzu. Schütteln Sie den Korb erneut, um den Lauch mit den Kartoffeln zu vermischen. Garen Sie das Ganze ca. 2 Minuten lang weiter, bis der Lauch weich ist. Verquirlen Sie in der Zwischenzeit die Eier, den Pecorino Romano, Salz und Pfeffer in einer Schüssel. Geben Sie die Mischung in eine ca. 15 cm große, antihaftbeschichtete Backform. Nehmen Sie die gebackenen Kartoffeln und den Lauch aus der Heißluftfritteuse und geben Sie sie zur Eimischung. Legen Sie die Backform in den Frittierkorb. Garen Sie die Zutaten etwa 12–14 Minuten lang, bis die Tortilla oben gebräunt und in der Mitte fest ist.

Nehmen Sie die fertige Tortilla aus dem Frittierkorb und lassen Sie sie vor dem Servieren ca. 5 Minuten abkühlen. Garnieren Sie die Tortilla zuletzt mit gehackter Petersilie.

Würzige Knoblauchgarnelen

Für 3 Personen

Zutaten

15 frische oder gefrorene Garnelen
1 ½ EL Olivenöl
1 El Sweet Chili Sauce
1 TL Chiliflocken
1 TL schwarzer Pfeffer
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
½ TL Salz

Zubereitung

Heizen Sie die Heißluftfritteuse auf 160 °C vor.
Waschen und spülen Sie die Garnelen ab.
Geben Sie die Garnelen zusammen mit Öl, Chilipulver, schwarzem Pfeffer, Sweet Chili Sauce und Knoblauch in eine Rührschüssel.
Verrühren und vermischen Sie die Zutaten, bis die Garnelen gleichmäßig bedeckt sind. Mit Salz abschmecken.
Geben Sie die Garnelen in die Heißluftfritteuse und garen Sie sie ca. 4–5 Minuten (frische Garnelen) bzw. ca. 7 Minuten (gefrorene Garnelen).
Prüfen Sie die Garnelen nach 5 Minuten und schütteln Sie den Frittierkorb.
Nehmen Sie die Garnelen anschließend aus der Heißluftfritteuse und servieren Sie sie sofort.

Padrón-Paprika

Für 2 Personen

Zutaten

Padrón-Paprika
Olivenöl
Grobes Salz

Zubereitung

Heizen Sie die Heißluftfritteuse auf 160 °C vor.
Geben Sie die Padrón-Paprika in eine Schüssel und bestreichen Sie sie dünn mit Olivenöl. Gut mischen – die Padrón-Paprika sollten glänzen, es darf sich jedoch kein Öl am Boden der Schüssel befinden.
Geben Sie die Padrón-Paprika in die Heißluftfritteuse und garen Sie sie ca. 8–10 Minuten lang.
Rühren Sie die Padrón-Paprika um und geben Sie bei Bedarf mehr Öl hinzu. Etwa 5 Minuten garen.
Nehmen Sie die Padrón-Paprika aus der Heißluftfritteuse und geben Sie sie in eine Schüssel.
Garnieren Sie die Paprika mit grobem Salz und servieren Sie sie sofort.

Schinkenkroketten

Ergibt 45 Kroketten

Zutaten

590 g gehackter Schinken, fein gehackt
487 g warme Milch
230 g feine Semmelbrösel
114 g Butter
1 Ei, geschlagen
1 EL frische Petersilie, fein gehackt
8 TL Mehl
3 TL frischer Limettensaft
½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
Pflanzenöl

Zubereitung

Bereiten Sie die Mischung im Voraus vor, damit sie kaltgestellt werden kann. Nach ca. 30 Minuten im Tiefkühler lässt sich die Mischung leichter panieren.
Heizen Sie die Heißluftfritteuse auf 200 °C vor.
Schmelzen Sie die Butter in einer großen, tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze. Geben Sie das Mehl nach und nach hinzu und rühren Sie kontinuierlich, bis eine cremige und glatte Masse entsteht. Lassen Sie die Mehlschwitze ca. 1 Minute kochen und geben Sie dann unter ständigem Rühren langsam die warme Milch hinzu, damit keine Klumpen entstehen. Lassen Sie die Mischung ca. 2–3 Minuten köcheln, bis sie geschmeidig und sämig ist. Die Mischung sollte an der Rückseite eines Löffels haften bleiben, wenn sie eingedickt ist.
Geben Sie den gemahlenen Schinken, Limettensaft, Petersilie, Salz und Pfeffer in die Soße und verrühren Sie alles miteinander. Die Mischung bildet eine dicke Paste. Lassen Sie das Ganze ca. 3–5 Minuten kochen, bis es eingedickt ist. Geben Sie die Mischung in eine Schüssel oder eine flache Schale und lassen Sie sie abkühlen. Stellen Sie die Mischung anschließend abgedeckt für ca. 2–3 Stunden in den Kühlschrank.
Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Zutaten für die Panade vor. Geben Sie das geschlagene Ei in eine flache Schale und die Semmelbrösel in eine andere. Entnehmen Sie die Schinkenmischung mit einem Esslöffel und formen Sie ca. 4 cm lange Rollen mit ca. 0,5 cm Durchmesser, bis die gesamte Mischung aufgebraucht ist.
Legen Sie die Kroketten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Tauchen Sie jede Krokette in das geschlagene Ei und wenden Sie sie anschließend in den Semmelbröseln. Stellen Sie die vollständig mit Panade umhüllten Kroketten ca. 15 Minuten lang in den Kühlschrank.
Nehmen Sie die Kroketten aus dem Kühlschrank und geben Sie sie portionsweise für jeweils 12–13 Minuten bzw. bis sie goldgelb sind in die Heißluftfritteuse.
Sofort servieren.

Knusprig gebratenes Hähnchen

Zutaten

3 Hähnchenkeulen oder
2 Hähnchenschenkel
50 g Cornflakes
30 g Mehl
40 ml Buttermilch
½ EL Dijon-Senf
½ TL Paprikapulver
½ TL Cayennepfeffer
¼ TL gehackter Salbei
Pflanzenöl
Salz und Pfeffer,
zum Abschmecken

Zubereitung

Heizen Sie die Heißluftfritteuse auf 200 °C vor. Geben Sie das Mehl zusammen mit Salz und Pfeffer in eine breite Schüssel oder auf einen Teller. Wenden Sie das Hähnchen im Mehl, bis es vollständig bedeckt ist. Klopfen Sie überschüssiges Mehl an der Seite der Schüssel ab und legen Sie das Hähnchen beiseite.
Füllen Sie die Cornflakes in einen großen, wiederverschließbaren Beutel und stellen Sie sicher, dass sich vor dem Verschließen keine Luft im Beutel befindet. Fahren Sie mit einem Nudelholz über den Beutel, um die Cornflakes zu zerdrücken. Geben Sie die zerstoßenen Cornflakes in eine breite Schüssel oder auf einen Teller.
Vermischen Sie in einer großen Schüssel Buttermilch, Senf, Cayennepfeffer, Paprika und Salbei miteinander. Tauchen Sie die Hähnchenstücke in die Buttermilchmischung und wenden Sie sie anschließend in den zerdrückten Cornflakes.
Sprühen Sie die Hähnchenstücke mit Öl ein und geben Sie sie in den Frittierkorb. Die Hähnchenstücke müssen ca. 5–10 Minuten garen.
Reduzieren Sie die Temperatur auf 190 °C und garen Sie die Hähnchenschenkel weitere 20–25 Minuten bzw. die Hähnchenkeulen 10–15 Minuten. Prüfen Sie vor dem Servieren, ob das Hähnchen vollständig gar ist.
Sofort servieren.

Bratkartoffeln

Zutaten

800 g Kartoffeln, geviertelt
6 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen. Füllen Sie einen großen Topf bis zur Hälfte mit kaltem Wasser. Bringen Sie das Wasser zum Kochen und geben Sie die Kartoffeln und eine Prise Salz hinein. Lassen Sie die Kartoffeln ca. 6 Minuten kochen.
Gießen Sie die Kartoffeln in einem Sieb ab und schütteln Sie sie, um die Kanten aufzurauen. Geben Sie die Kartoffeln in den Frittierkorb, beträufeln Sie sie mit Olivenöl und schmecken Sie sie ab. Etwa 15 Minuten garen. Wenden Sie die Kartoffeln vorsichtig und lassen Sie weitere 15 Minuten garen. Stellen Sie sicher, dass die Kartoffeln nicht verbrennen. Bei Bedarf mit Folie abdecken.
Sofort servieren.

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

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

MADE IN CHINA.

www.petra-electric.com

©Petra Marke. Alle Rechte vorbehalten.

CD040822/MD251022/V3