PETRA®
ELECTRIC

SEIT 1968

3,2-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 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, 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.
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 Antihaftbeschichtung 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.
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.

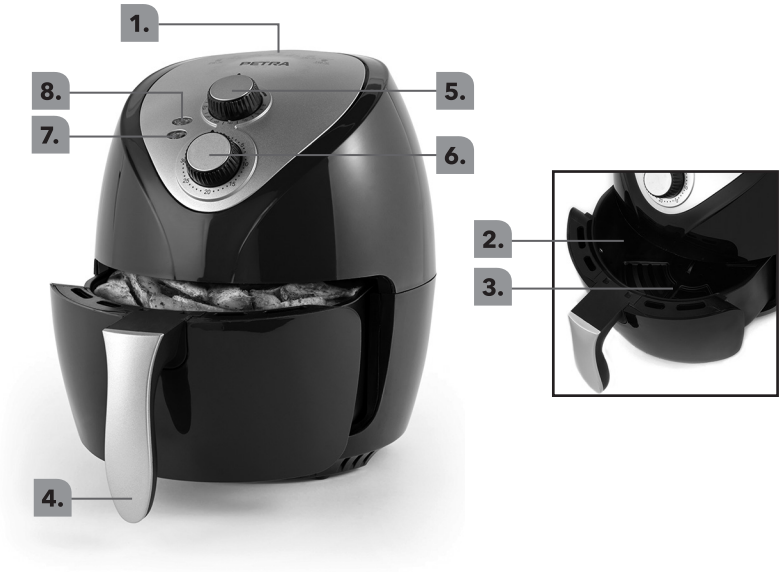
DAS SOLLTEN SIE VERMEIDEN:

Drehen Sie 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.
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.

Beschreibung der Teile



1. 3,2-Liter-Heißluftfritteuse
2. Garfach
3. Antihaftbeschichteter Frittierkorb
4. Griff des Garfachs
5. Drehregler des Timers
6. Temperaturregler
7. Orangefarbene Betriebsanzeige
8. Grüne Wärmeanzeige

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 3,2-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. Die Heißluftfritteuse wird vormontiert geliefert. Das Garfach sollte vor dem Gebrauch sicher verschlossen werden, da das Gerät sonst nicht funktioniert.

Verwendung der 3,2-Liter-Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Schließen Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz an, und schalten Sie sie ein.
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 Frittierkorbs 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 mit dem Herunterzählen.
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. 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: 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 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. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehregler des Timers entsprechend ein. Verwenden Sie nach dem Garen eine hitzebeständige Zange (nicht im Lieferumfang enthalten).

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. 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.

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 der Anweisung im Abschnitt „Verwendung der 3,2-Liter-Heißluftfritteuse“ schütteln
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	300–700 g	12–16 Min.	200 °C	Die Pommes frites gemäß der Anweisung im Abschnitt „Verwendung der 3,2-Liter-Heißluftfritteuse“ schütteln
Selbstgemachte Pommes frites	300–800 g	18–25 Min.	200 °C	Die Pommes frites 30 Minuten lang in Wasser einweichen, dann ½ EL Öl hinzugeben und nach den Anweisungen im Abschnitt „Verwendung der 3,2-Liter-Heißluftfritteuse“ schütteln.
Selbstgemachte Kartoffelspalten	300–800 g	20–25 Min.	180 °C	Die Kartoffelspalten in Wasser einweichen, dann ½ EL Öl hinzugeben und nach den Anweisungen im Abschnitt „Verwendung der 3,2-Liter-Heißluftfritteuse“ schütteln.

Fleisch und Geflügel

Steak	100–500 g	6–15 Min.	180 °C
Hamburger	100–500 g	15–20 Min.	180 °C
Schweinekoteletts	100–500 g	18–22 Min.	200 °C
Hähnchenbrust	100–500 g	15–22 Min.	200 °C
Hähnchenkeulen	100–500 g	15–22 Min.	200 °C

Snacks und Beilagen

Tiefgekühlte Chicken Nuggets	100–500 g	6–10 Min.	200 °C
Frühlingsrollen	100–400 g	10–12 Min.	200 °C
Gefülltes Gemüse	100–400 g	12–15 Min.	160 °C

Kuchen und Backwaren

Quiche	400 g	20–22 Min.	180 °C
Törtchen	300 g	12–15 Min.	160 °C
Muffins	300 g	10–12 Min.	200 °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 Papiertuch 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 18–25 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: PT5314
Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Ausgangsleistung: 1300 W

Rezepte

Rindfleisch-Samosas

Zutaten

100 g Rinderhack
½ Packung Blätterteig
½ Zwiebel, gehackt
½ Schalotte, gehackt
½ Thymianzweig
½ El Currypulver
Pflanzenöl
Milch, optional
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Etwas Öl in einen großen Topf geben, anschließend die gehackte Zwiebel und Schalotte nacheinander hinzugeben und bei mittlerer Hitze weich werden lassen.
Das Rinderhack und den Thymian in den Topf geben und ca. 5 Minuten garen, bis das Fleisch gut gebräunt ist. Dann vom Herd nehmen. Das Currypulver zur Hackmischung hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
Eine Blätterteigplatte auf eine ebene Arbeitsfläche legen und längs in Drittel schneiden. Oben auf jeden Streifen einen Löffel der Fleischmischung geben und zu Dreiecken falten. Die Kanten mit etwas Milch verschließen.
Diesen Vorgang fortsetzen, bis das Hackfleisch aufgebraucht ist.
Jede Samosa mit Öl besprühen, dann jeweils 2 Samosas in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 3 Minuten garen.
Die Samosas wenden und weitere 3 Minuten garen, bis beide Seiten knusprig und goldbraun sind.

Gegrillte Garnelen

Zutaten

200 g Riesengarnelen,
gewaschen und geschält
80 g geschmolzene Butter
1 Knoblauchzehe, geschält, gepresst
2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
In einer kleinen Schüssel die geschmolzene Butter, den Zitronensaft und den Knoblauch mischen. Die Garnelen in die Buttermischung tauchen und direkt in den antihaftbeschichteten Frittierkorb legen.
Garnelen ca. 10 bis 15 Minuten lang garen und ca. nach der Hälfte der Zeit umdrehen.

Lachskroketten

Zutaten

40 g Mehl
25 g Semmelbrösel
16 g Saft vom abgetropften Lachs
½ Dose Lachs, abtropfen lassen, Saft auffangen
½ Ei
¼ gehackte Frühlingszwiebel
½ TL Backpulver
¼ TL Worcestershire-Sauce
Pflanzenöl
Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Den Lachs und das Ei in einer Schüssel vermischen, anschließend Mehl, Pfeffer, Zwiebeln und Worcestershire-Sauce hinzugeben und verrühren.
Das Backpulver mit dem Lachssaft mischen und schaumig schlagen. In die Lachsmischung gießen und mit einer Gabel vermengen.
Kroketten aus der Mischung formen und sie in Semmelbröseln wälzen. Mit Öl besprühen, in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 15 bis 18 Minuten garen bzw. bis sie goldbraun sind.

Panierte Fischfilets

Zutaten

100 g Kabeljaufilets (gleichmäßig große Stücke für beste Ergebnisse)
40 g Paniermehl
½ Ei, geschlagen
2 El Weizenmehl
1 El Parmesankäse
Basilikum, getrocknet
Pflanzenöl
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 190 °C vorheizen.
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. Abschmecken.
Den Fisch auf allen Seiten mit Öl besprühen, dann die Filets in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun garen.

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 nach Geschmack

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
In einer breiten Schüssel oder auf einem Teller das Mehl 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.
Alles mit Öl besprühen, dann die Hähnchenstücke in den antihaftbeschichteten Frittierkorb legen und ca. 5 bis 10 Minuten garen.
Die Temperatur auf 190 °C reduzieren und weitere 20 bis 25 Minuten (Hähnchenschenkel) bzw. 10 bis 15 Minuten (Hähnchenkeulen) garen. Dabei vor dem Servieren überprüfen, ob das Hähnchen vollständig gar ist.

Knusprig gebratenes Sesamhähnchen

Zutaten

90 g Hähnchenbruststreifen
40 g Haferflocken
25 g Mehl gemischt mit Backpulver
10 g geröstete Sesamsamen
60 ml Hühnerbrühe
½ EL gekörnte Hühnerbrühe
1½ TL Salz
½ TL Knoblauchpulver
½ TL Zwiebelpulver
½ TL Sojasoße
¼ TL Basilikum, getrocknet
¼ TL Oregano, getrocknet
¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
Pflanzenöl

Zubereitung

Das Hähnchen mit ½ TL Salz, schwarzem Pfeffer und Knoblauchpulver bestreichen und ca. 4 Stunden lang kühlen.
In einer mittelgroßen Schüssel die Haferflocken, Sesamkörner, ½ TL Salz und die gekörnte Hühnerbrühe vermengen und beiseite stellen. In einer zweiten Schüssel das Mehl, ½ TL Salz, Zwiebelpulver, Basilikum, Oregano, Sojasoße und Hühnerbrühe vermengen.
Das Hähnchen in die Hühnerbrühe tauchen und dann in der Sesammischung wenden.
Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Das Hähnchen mit Öl besprühen, dann ca. 15 bis 22 Minuten in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben, bis es goldbraun ist.

Frittiertes Hähnchen nach japanischer Art

Zutaten

175 g Hähnchenbrust ohne Haut, entbeint, in 2,5 cm große Stücke geschnitten
1 Ei, leicht geschlagen
1½ El Kartoffelmehl
½ El Reismehl
½ El gehackter Knoblauch
½ El geriebener frischer Ingwer
½ El Sesamöl
½ El Sojasoße
¼ TL weißer Zucker
¼ TL Salz
¼ TL schwarzer Pfeffer
¼ TL gekörnte Hühnerbrühe
Pflanzenöl

Zubereitung

In einer großen Schüssel Eier, Salz, Pfeffer, Zucker, Knoblauch, Ingwer, Sesamöl, Sojasoße und Brühpulver vermischen. Hähnchenteile hinzugeben und umrühren. Abdecken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.
Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen, das Kartoffelmehl und das Reismehl zum Hähnchen geben und alles gut vermengen.
Das Hähnchen mit Öl besprühen, in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 15 bis 22 Minuten bzw. goldbraun garen.

Chicken Nuggets

Zutaten

6 Kräcker
1 Hähnchenbrustfilet ohne Haut, in 2–3 cm große Stücke geschnitten
1 Knoblauchzehe (optional)
1 mittelgroßes Ei
1 EL Butter
1 EL getrocknete Petersilie oder 2 Zweige frische Petersilie (optional)
Weizenmehl
½ Zitrone (optional)
Pflanzenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen. Zur Vorbereitung des Hähnchens den Knoblauch schälen und etwas von der Zitronenschale abreiben. Die Kräcker in eine Küchenmaschine mit Butter, Knoblauch, Petersilie, Zitronenschale und einer Prise Salz und Pfeffer geben und sehr fein verarbeiten. Diese Brösel auf einen Teller geben.
Das Mehl auf einen zweiten Teller streuen und die Eier in eine kleine Schüssel geben, um sie mit einer Gabel aufzuschlagen.
Die Hähnchenstücke im Mehl wenden, bis alle Seiten vollständig bedeckt sind, dann in das Ei tauchen und anschließend in den gewürzten Semmelbröseln wenden. Die Brösel auf den Hähnchenstücken festdrücken. Die gesamte Oberfläche sollte vollständig bedeckt sein.
Die Hähnchenstücke auf allen Seiten mit Öl besprühen, in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 10 bis 15 Minuten lang goldbraun und knusprig garen.

Steak mit Pfefferkörnern

Zutaten

200 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.
Das Steak in den antihaftbeschichteten Frittierkorb legen und je nach Vorliebe ca. 6 (blutig), 8 (rosa) oder 10 (durchgebraten) Minuten garen. 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

3 kleine Lammkoteletts
oder 2 Lammlendenkoteletts
1 EL Knoblauch, gehackt
1 EL frisches Rosmarin, gehackt
½ 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 Minuten garen, je nachdem, wie durchgegart das Fleisch sein soll. Nach der Hälfte schütteln.
Die Lammkoteletts gegebenenfalls mit Rosmarin garnieren.

Schweinekotelett

Zutaten

1 Schweinekotelett
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Das Schweinekotelett mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Schweinekotelett in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 18 bis 20 Minuten garen.
Die Garzeit des Schweinekoteletts hängt von Ihren Vorlieben ab. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen, um eine gleichmäßige Färbung und Karamellisierung zu erzielen.

Schweinekotelett mit Senf

Zutaten

1 Schweinekotelett
Dijon-Senf

Zubereitung

Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Das Schweinekotelett großzügig mit Dijon-Senf bestreichen.
Das Schweinekotelett in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 18 bis 20 Minuten garen, bis das Fett knusprig ist.
Das Schweinekotelett nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Färbung und Karamellisierung zu erzielen.

Schinkenbraten

Zutaten

750 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 750 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.
Die Garzeiten können je nach Form oder Dicke des Schinkens variieren.
Mit einem Spieß testen, ob der Saft klar ist.
Nach Geschmack würzen.

HINWEIS: Gehen Sie beim Entfernen des Garfachs aus der Heißluftfritteuse vorsichtig vor, da sich heiße Säfte am Boden ansammeln. Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen vorzubeugen.

Bratkartoffeln

Zutaten

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

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Einen großen Topf bis zur Hälfte mit kaltem Wasser füllen. Die Kartoffeln in den Topf geben, eine Prise Salz hinzufügen und abdecken.
Sobald das Wasser kocht, die Hitze reduzieren und ca. 6 Minuten garen. Die Kartoffeln in einem Sieb abgießen und schütteln, um die Kanten aufzurauen.
Die Kartoffeln in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und mit dem Öl beträufeln. Etwa 15 Minuten garen. Vorsichtig wenden und weitere 15 Minuten garen. Stellen Sie sicher, dass die Kartoffeln nicht verbrennen. Bei Bedarf mit Folie abdecken.

Süßkartoffelspalten

Zutaten

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

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
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 Kartoffelspalten in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 18 bis 25 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich und goldbraun sind.
Es wird empfohlen, das Garfach nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln, um sicherzustellen, dass die Spalten gleichmäßig gegart werden.
Zum Servieren mit Meersalz bestreuen.

Kartoffelspalten mit Rosmarin

Zutaten

1 mittelgroße weiße Kartoffel,
in kleine Spalten geschnitten
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
1 frischer Rosmarinzweig
Pflanzenöl
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 180 °C vorheizen.
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 Spalten mit Öl besprühen, sodass sie leicht benetzt sind, in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 20 bis 30 Minuten goldbraun und knusprig garen.
Es wird empfohlen, das Garfach nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln, um sicherzustellen, dass die Spalten gleichmäßig gegart werden.

Zwiebelringe

Zutaten

32 g Mehl
1 große Zwiebel
80 ml Buttermilch
Pflanzenöl
Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Die Zwiebeln waschen, schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden, dann die Scheiben in Ringe teilen.
Das Mehl in einer breiten Schüssel oder auf einem Teller mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelringe im Mehl wenden, bis sie vollständig bedeckt sind. Überschüssiges Mehl an der Schüssel abklopfen und diese beiseitestellen. Das nicht benötigte Mehl entsorgen.
Die Zwiebelringe in die Buttermilch tauchen, bis sie vollständig bedeckt sind. Überschüssige Buttermilch abschütteln und erneut im Mehl wenden.
Die Zwiebelringe mit Öl besprühen, dann in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 5 bis 8 Minuten goldbraun garen.
Es wird empfohlen, das Garfach nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln, um sicherzustellen, dass die Zwiebelringe gleichmäßig gegart werden.

Panierte Hähnchensticks

Zutaten

25 g Semmelbrösel
25 g Frischkäse
1 Hähnchenbrust
Pflanzenöl

Zubereitung

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
Die Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden, gleichmäßig mit Frischkäse bestreichen und in den Semmelbröseln wenden.
Hähnchen leicht mit Öl besprühen, in den antihaftbeschichteten Frittierkorb geben und ca. 15 bis 22 Minuten goldbraun garen, bis es schön fest ist. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

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

HERGESTELLT IN CHINA.

www.petra-electric.com

©Petra Marke. Alle Rechte vorbehalten.

CD150218/MD251022/V10