PETRA® ELECTRIC

SEIT 1968

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

O OBJEMU 4,5 L

NÁVOD K POUŽITÍ

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Návod uschovejte pro pozdější použití.

Bezpečnostní pokyny

Při používání elektrických přístrojů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.
Před připojením spotřebiče k hlavnímu zdroji napájení se ujistěte, že napětí uvedené na štítku odpovídá tomu v místní elektrické síti.
Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí tento přístroj používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a uvědomují si rizika s tím spojená.
Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.
Děti nesmí provádět čištění ani uživatelskou údržbu, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem.
Tento spotřebič není hračka.
Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, produkt ihned přestaňte používat, aby nedošlo ke zranění.
Tento přístroj neobsahuje žádné díly, které by mohl opravovat uživatel, opravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
Nevhodně provedená oprava může uživatele vystavit riziku poranění.
Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
Pokud je spotřebič zapnutý nebo chladne, uchovávejte jej mimo dosah dětí.
Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah tepla a vyhýbejte se kontaktu s ostrými hranami, které by mohly způsobit poškození.
Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od částí spotřebiče, které se mohou během používání zahřát.
Spotřebič uchovávejte mimo dosah ostatních spotřebičů, které vydávají teplo.
Neponořujte spotřebič do vody ani jiné kapaliny.

Neobsluhujte spotřebič mokrýma rukama.
Pokud je spotřebič připojen k napájení, nenechávejte jej bez dozoru.
Neodpojujte spotřebič ze zdroje napětí taháním za napájecí kabel.
Spotřebič vypněte a ručně vypojte zástrčku.
Spotřebič nepoužívejte k jinému účelu, než k němuž je určen.
Nepoužívejte žádné příslušenství, které není součástí dodávky.
Nepoužívejte spotřebič venku.
Spotřebič neskladujte na přímém slunci nebo v podmínkách s vysokou vlhkostí.
Nepřesunujte spotřebič během používání.
Nedotýkejte se částí spotřebiče, které mohou být horké, ani topných součástí spotřebiče; mohlo by tak dojít ke zranění.
S tímto spotřebičem nepoužívejte ostré ani drsné předměty.
Používejte pouze plastové nebo dřevěné obracečky, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch.
Po použití a před čištěním či údržbou spotřebič vždy odpojte od napájení.
Před čištěním, údržbou nebo uskladněním se vždy ujistěte, že spotřebič po použití zcela vychladl.
Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.
Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.
Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání, které nebylo dodáno s výrobkem.
Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán pro komerční účely.
Vnější povrch nebo dvířka se mohou během používání spotřebiče zahřát.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

UPOZORNĚNÍ: Horký povrch – nedotýkejte se žádných částí nebo povrchů spotřebiče, které se mohou zahřát, ani topných prvků spotřebiče.
VAROVÁNÍ: Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

Automatické vypínání

Horkovzdušná fritéza je vybavena automatickým vypínáním. To se může aktivovat, pokud uplynula nastavená doba vaření, což způsobí, že se rozezní časovač, aktivuje se automatické vypnutí a horkovzdušná fritéza se vypne.
POZNÁMKA: Pokud je nutné horkovzdušnou fritézu vypnout před uplynutím nastavené doby vaření, vypněte ji a odpojte od elektrické sítě.

Co dělat a nedělat

CO DĚLAT:

Před použitím zkontrolujte, zda je varný koš s nepřilnavým povrchem řádně usazen. Pokud tak neučiníte, horkovzdušnou fritézu nebude možné spustit.
Varnou přihrádku držte pouze za rukojeť varného koše.
Při vyjímání varného koše s nepřilnavým povrchem buďte opatrní, jelikož z něj může vycházet pára.

ČEHO SE VYVAROVAT:

Nepřevracejte varný koš s nepřilnavým povrchem, pokud je ještě spojen s varnou přihrádkou, protože na dně varné přihrádky se může shromažďovat přebytečný olej.
Nezakrývejte horkovzdušnou fritézu ani její přívody vzduchu, protože byste narušili proudění vzduchu a mohli tak ovlivnit výsledky vaření.
Nenaplňujte varnou přihrádku olejem ani jinou kapalinou.

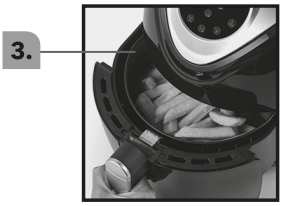
Netiskněte tlačítko pro uvolnění varného koše s nepřilnavým povrchem během protřepávání přísad.
Během používání nebo bezprostředně po jeho ukončení se nedotýkejte varné přihrádky, protože je velmi horká. Varnou přihrádku držte pouze za rukojeť.

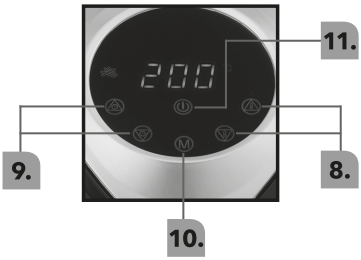
Péče a údržba

Před čištěním nebo prováděním údržby horkovzdušnou fritézu vypněte, odpojte ji od elektrické sítě a nechejte ji zcela vychladnout.
KROK 1: Otřete hlavní jednotku horkovzdušné fritézy navlhčeným měkkým hadříkem a poté ji důkladně osušte.
KROK 2: Vyčistěte varný koš s nepřilnavým povrchem v teplé vodě s mycím přípravkem a poté jej opláchněte a důkladně osušte.
Hlavní jednotku horkovzdušné fritézy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
Horkovzdušnou fritézu ani její příslušenství nikdy nečistěte agresivními či abrazivními mycími prostředky nebo drátěnkami, jelikož byste mohli spotřebič poškodit.
POZNÁMKA: Horkovzdušnou fritézu je nutné vyčistit po každém použití.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Popis částí





1. Hlavní jednotka horkovzdušné fritézy o objemu 4,5 l
2. Varná přihrádka
3. Varný koš s nepřilnavým povrchem
4. Rukojeť varného koše
5. Tlačítko pro uvolnění varného koše
6. Plastový kryt
7. Digitální ovládací panel
8. Ovládací tlačítka teploty
9. Ovládací tlačítka časovače
10. Tlačítko režimu
11. Tlačítko napájení
12. Displej LED

Návod k použití

Před prvním použitím

KROK 1: Před připojením horkovzdušné fritézy k elektrické síti otřete hlavní jednotku horkovzdušné fritézy navlhčeným měkkým hadříkem a poté ji důkladně osušte.
KROK 2: Vyčistěte varný koš s nepřilnavým povrchem v teplé vodě s mycím přípravkem a poté jej opláchněte a důkladně osušte.
KROK 3: Umístěte hlavní jednotku horkovzdušné fritézy na stabilní a tepelně odolný povrch ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.

POZNÁMKA: Při prvním použití může horkovzdušná fritéza vydávat lehký kouř nebo zápach. Jedná se o normální stav a zápach brzy zmizí. Během používání zajistěte v okolí horkovzdušné fritézy dostatečné větrání.
Před prvním použití doporučujeme horkovzdušnou fritézu spustit bez potravin po dobu přibližně10 minut. Tak zajistíte, že kouř ani zápach neovlivní chuť potravin.

Sestavení horkovzdušné fritézy o objemu 4,5 l

KROK 1: Usaďte varný koš s nepřilnavým povrchem do varné přihrádky tak, aby se zajistil na místě. Posuňte plastový kryt uvolňovacího tlačítka dozadu, aby zakrýval uvolňovací tlačítko a nebylo možné jej stisknout během používání fritézy.
KROK 2: Zasuňte varnou přihrádku do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy a zavřete ji.

POZNÁMKA: Horkovzdušná fritéza je dodávána předem sestavená. Před použitím je nutné varnou přihrádku bezpečně uzavřít, protože v opačném případě nebude fungovat.

Používání digitálního ovládacího panelu

Když je horkovzdušná fritéza připojena k elektrické síti, vydá akustický signál a rozsvítí se tlačítko napájení, které tak informuje, že je spotřebič napájen.
Stisknutím tlačítka napájení zapněte horkovzdušnou fritézu.
Na displeji LED se budou střídavě zobrazovat hodnoty „180 °C“ a „15 MIN“. Jedná se o výchozí nastavení vaření. Pokud požadujete jiná nastavení, můžete nyní zvolit dobu a teplotu.
Stisknutím ovládacích tlačítek časovače (↑ nebo ↓) změňte dobu vaření až na maximálně 30 minut.

Stisknutím ovládacích tlačítek teploty (↑ nebo ↓) upravte teplotu vaření na 80 až 200 °C. Přidržením stisknutých tlačítek ↑ nebo ↓ lze nastavení doby nebo teploty urychlit.
Po nastavení doby a teploty stisknutím tlačítka napájení spusťte zahřívání. Zobrazí se červená ikona zahřívání, která signalizuje, že se horkovzdušná fritéza zahřívá, a rotující diody LED kolem této ikony indikují, že je spuštěný ventilátor. Během vaření se opakovaně rozsvítí a zhasne červené světlo, které signalizuje, že horkovzdušná fritéza reguluje teplotu.
Dobu a teplotu lze také nastavit pomocí tlačítka „**MODE**". To bude automaticky přepínat mezi předvolbami doby a teploty pro vaření různých jídel. Tyto předvolby lze poté upravit pomocí tlačítek ↑ nebo ↓ , která umožňují podle potřeby zvýšit nebo snížit dobu nebo teplotu.
Po dokončení vaření a uplynutí předem nastaveného času se rozezní časovač a horkovzdušná fritéza se vypne. Během vaření lze dobu a teplotu kdykoli upravit pomocí tlačítek ↑ nebo ↓.
Pokud během vaření vyjmete varnou přihrádku, vaření bude pozastaveno. Po opětovném vložení varné přihrádky bude proces vaření pokračovat. Pokud varnou přihrádku nevložíte zpět, horkovzdušná fritéza se po 2 hodinách vypne.
Horkovzdušnou fritézu vypnete opětovným stisknutím tlačítka napájení. Červená ikona zahřívání nebude již zobrazena a horkovzdušná fritéza se po 20 sekundách vypne.

POZNÁMKA: Tlačítko napájení svítí, dokud není spotřebič odpojen od napájení.

Používání horkovzdušné fritézy o objemu 4,5 l

KROK 1: Připojte horkovzdušnou fritézu k elektrické síti. Horkovzdušná fritéza vydá akustický signál a rozsvítí se tlačítko napájení, které tak informuje, že je jednotka připojena k elektrické síti.
KROK 2: Stisknutím tlačítka napájení zapněte horkovzdušnou fritézu. Na displeji LED se budou střídavě zobrazovat hodnoty „180 °C" a „15 MIN", které tak signalizují, že lze nyní nastavit dobu a teplotu.
KROK 3: Podle pokynů uvedených v části „Používání digitálního ovládacího panelu" předehřejte horkovzdušnou fritézu po dobu přibližně 5 minut. Pomocí tlačítka ↑ nebo ↓ zvyšte nebo snižte podle potřeby dobu nebo teplotu.
KROK 4: Po předehřátí vyjměte varnou přihrádku tak, že ji vytáhnete z horkovzdušné fritézy za rukojeť. Položte varnou přihrádku na plochý, stabilní a tepelně odolný povrch. Zkontrolujte, zda plastový kryt překrývá tlačítko pro uvolnění varného koše, aby nedošlo k jeho náhodnému uvolnění.
KROK 5: Umístěte suroviny do varného koše s nepřilnavým povrchem a poté zasuňte varnou přihrádku zpět do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy a zavřete ji.

KROK 6: Pomocí digitálního ovládacího panelu nastavte dobu vaření a teplotu tak, jak to vyžadují suroviny. Dobu a teplotu lze také nastavit pomocí tlačítka „**MODE**". To bude automaticky přepínat mezi předvolbami doby a teploty pro vaření různých jídel. Tyto předvolby lze poté upravit pomocí tlačítek ↑ nebo ↓ , která umožňují podle potřeby zvýšit nebo snížit dobu nebo teplotu. Poté stisknutím tlačítka napájení spusťte vaření.
KROK 7: Některé suroviny může být nutné v půlce doby vaření protřepat. Vyjměte varnou přihrádku z horkovzdušné fritézy vytažením za rukojeť varného koše. Tlačítko pro uvolnění varného koše musí zakrývat plastový kryt. Dbejte na to, abyste neuvolnili varný koš s nepřilnavým povrchem stisknutím tlačítka pro uvolnění varného koše. Jemně varnou přihrádkou zatřeste, zasuňte ji zpět do hlavní jednotky a pokračujte v přípravě.
KROK 8: Jakmile je pokrm uvařený a uplyne nastavená doba, horkovzdušná fritéza vydá několik akustických signálů a poté se vypne. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový, vytažením varné přihrádky z horkovzdušné fritézy za rukojeť varného koše. Pokud přísady hotové nejsou, zavřete varnou přihrádku a zasuňte ji zpět do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy. Podle stavu pokrmu upravte na digitálním ovládacím panelu dobu vaření. Pokud jsou potraviny hotové, stisknutím tlačítka pro uvolnění na rukojeti varného koše vyjměte koš z varné přihrádky a vysypte jeho obsah do mísy nebo na talíř. Pokud jídlo obsahuje velké nebo křehké kusy, použijte tepelně odolné kleště (nejsou součástí balení).

POZNÁMKA: Před zahájením vaření vždy horkovzdušnou fritézu předehřejte nebo také můžete prodloužit dobu vaření o přibližně 3 až 5 minut. Pokud je během používání spotřebiče nutné změnit dobu vaření nebo teplotu, stačí podle potřeby použít ovládací tlačítka časovače nebo teploty a horkovzdušná fritéza automaticky upraví nastavení.
UPOZORNĚNÍ: Nevyklápějte jídlo přímo do misky nebo na talíř, protože na dně varné přihrádky se může shromažďovat přebytečný olej, který by tak vytekl na pokrm nebo do servírovací misky. Vždy vyjměte varný koš s nepřilnavým povrchem z varné přihrádky.
Při otevírání a zavírání varné přihrádky během přípravy buďte opatrní, jelikož se přihrádka značně zahřívá.
VAROVÁNÍ: Horkovzdušná fritéza je stále pod jmenovitým napětím, dokonce i když je vypnutá. Chcete-li horkovzdušnou fritézu trvale vypnout, odpojte ji od elektrické sítě.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Používání varného koše s nepřilnavým povrchem

Varný koš s nepřilnavým povrchem je k zajištění snadného použití vyjímatelný.
KROK 1: Chcete-li vyjmout varný koš s nepřilnavým povrchem z varné přihrádky, posuňte plastový kryt na rukojeti varného koše směrem dopředu a odkryjte tak tlačítko pro uvolnění varného koše.
KROK 2: Stiskněte a přidržte tlačítko pro uvolnění varného koše a opatrným zvednutím rukojeti varný koš uvolněte.
KROK 3: Bezpečně vložte varný koš s nepřilnavým povrchem zpět do varné přihrádky.
KROK 4: Zasuňte plastový kryt zpět na místo, aby zakrýval tlačítko pro uvolnění varného koše.

VAROVÁNÍ: Nikdy nesmíte stisknout tlačítko pro uvolnění varného koše, pokud je varná přihrádka zvednutá, protože byste si mohli způsobit zranění. Stiskněte jej až poté, co umístíte varnou přihrádku na rovný a stabilní povrch.

Pokyny k přípravě potravin

Následující pokyny uvádějí informace k přípravě některých typů potravin v horkovzdušné fritéze.
Jedná se pouze o obecné pokyny a průběh přípravy byste vždy měli kontrolovat. Pokrmy by vždy měly být před podáváním horké.

Brambory a hranolky

Potravina	Množství	Přibližná doba přípravy	Teplota	Další informace
Tenké mražené hranolky	300–700 g	12–16 min	200 °C	Hranolky protřepejte podle pokynů uvedených v části „Používání digitální horkovzdušné fritézy o objemu 4,5 l“.
Domácí hranolky	300–800 g	15–20 min	200 °C	Postupujte podle detailních pokynů uvedených v části „Podrobný návod k přípravě hranolků“.

Domácí hranolky typu wedges	300–800 g	15–20 min	200 °C	Namočte brambory nakrájené na čtvrtky do vody, aby se z nich odstranil škrob, přidejte půl polévkové lžíce oleje a protřepejte podle pokynů uvedených v části „Používání digitální horkovzdušné fritézy o objemu 4,5 l“.

Maso a drůbež

Potravina	**Množství**	**Přibližná doba přípravy**	**Teplota**	**Další informace**
Steak	100–500 g	Dobře propečený: 10 min Středně propečený: 8 min Mírně propečený: 6 min	200°°C	V půlce celkové doby pečení obraťte.
Hamburger	100–500 g	15–20 min	180 °C	V půlce celkové doby pečení obraťte.
Vepřové kotlety	100–500 g	10–15 min	200 °C	V půlce celkové doby pečení obraťte.
Kuřecí prsa	100–500 g	15–22 min	200 °C	Vždy zkontrolujte, zda je kuřecí maso řádně upečeno.
Kuřecí stehýnka	100–500 g	15–22 min	200 °C	Vždy zkontrolujte, zda je kuřecí maso řádně upečeno.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Svačiny a přílohy

Potravina	Množství	Přibližná doba přípravy	Teplota
Mražené kuřecí nugety	100–500 g	6–10 min	200 °C
Jarní závitky	100–400 g	8–10 min	200 °C
Plněná zelenina	100–400 g	12–15 min	160 °C

Pečivo a koláče

Potravina	Množství	Přibližná doba přípravy	Teplota
Quiche	400 g	20–22 min	180 °C
Koláč	300 g	14–20 min	160 °C

Podrobný návod k přípravě hranolků

Domácí hranolky

KROK 1: Nakrájejte brambory na kousky široké 1 cm.
KROK 2: Nakrájené brambory vložte na pánev se studenou vodou. Uveďte vodu do varu a mírně brambory povařte po dobu přibližně 3 minut.
KROK 3: Předehřejte horkovzdušnou fritézu na teplotu 200 °C.
KROK 4: Slijte vodu z brambor a důkladně osušte kuchyňskou utěrkou.
KROK 5: Omastěte nakrájené brambory polovinou polévkové lžíce stolního oleje nebo na ně olej nastříkejte a poté je přemístěte do varného koše s nepřilnavým povrchem. K dosažení nejlepších výsledků zkontrolujte, zda jsou brambory omaštěné po celém povrchu.
KROK 6: Pečte při teplotě 200 °C po dobu 15 až 20 minut.
KROK 7: Pravidelně hranolky protřepávejte (přibl. každých 6 minut), aby byly všechny rovnoměrně připravené.
KROK 8: Jakmile jsou propečené a křupavé, vyjměte je z horkovzdušné fritézy, dochuťte je a nechte si chutnat.

Zmrazené hranolky

KROK 1: Předehřejte horkovzdušnou fritézu na teplotu 200 °C.
KROK 2: Do varného koše s nepřilnavým povrchem vložte 300 až 700 g zmrazených hranolků.
KROK 3: Pečte 12 až 16 minut.

KROK 4: Hranolky pravidelně protřepávejte (přibližně každých 6 minut), aby byly rovnoměrně propečené.
KROK 5: Jakmile jsou propečené a křupavé, vyjměte je z horkovzdušné fritézy, dochuťte je a nechte si chutnat.

Uskladnění

Před uložením horkovzdušné fritézy na chladné a suché místo se ujistěte, že je vychladlá, čistá a suchá.
Napájecí kabel nikdy nenamotávejte pevně kolem horkovzdušné fritézy. Namotejte jej volně, abyste jej nepoškodili.

Specifikace

Kód produktu: PT4221VDEEU7
Vstup: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Výstup: 1300 W

Recepty

* Všechny obrázky receptů použité v tomto návodu k použití jsou určeny pouze pro ilustrativní účely.

Obalované rybí filé

Ingredience

2300 g filetu / bříška tresky (stejné velikosti pro nejlepší výsledky vaření)
100 g strouhanky
½ vejce, rozšlehaného
5 lžíce obyčejné mouky
3 lžíce parmezánu
Sušená bazalka
Olej na postříkání
Sůl a pepř na dochucení

Postup

Přidejte trochu obyčejné mouky do středně velké mísy a obalte filety z tresky v mouce.
V jiné míse smíchejte strouhanku, parmazán a bazalku. Namočte filety do vajíčka a poté je obalte strouhankovou směsí. Posolte a opepřete podle chuti
Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 190 °C.
Postříkejte rybí porce olejem, vložte je do varného koše s nepřilnavým povrchem a smažte po dobu 15–20 minut nebo dozlatova.

Křupavé smažené kuře

Ingredience

3 kusy kuřete
300 g kukuřičných lupínků
32 g hladké mouky
90 ml podmáslí
1 pol. lžíce dijonské hořčice
1/2 pol. lžíce kajenského pepře
2 čaj. lžičky červené papriky
1 čaj. lžička mleté šalvěje
Olej ve spreji
Sůl a pepř podle chuti

Postup

V široké míse nebo na talíři smíchejte mouku se solí a pepřem. Vložte kuře do mouky a obalte jej, přebytečnou mouku odstraňte setřepáním a dejte stranou. Odstraňte nepoužitou mouku.
Kukuřičné lupínky vložte do velkého uzavíratelného sáčku, ujistěte se, že uvnitř není žádný vzduch, uzavřete a poté přejeďte válečkem na těsto. Rozdrcené kukuřičné lupínky vysypte do široké mísy nebo na talíř.
Ve velké míse smíchejte podmáslí, hořčici, kajenský pepř, červenou papriku a šalvěj.
Kousky kuřete namočte ve směsi z podmáslí a poté obalte v drcených kukuřičných lupíncích.
Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.
Kuřecí kousky vložte do fritovacího košíku s nepřilnavým povrchem, vše postříkejte olejem a pečte po dobu 5–10 minut.
Snižte teplotu na 190 °C, horní stehna pečte dalších 15–20 min a dolní stehna dalších 5–10 minut.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Vepřové kotlety

Ingredience

4 vepřové kotlety

Sůl a pepř podle chuti

Postup

Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 180 °C.
Vepřovou kotletu posolte a opepřete.
Vložte vepřovou kotletu do varného koše s nepřilnavým povrchem a vařte přibližně 18–20 minut.
Doba přípravy vepřové kotlety závisí na preferencích; v polovině přípravy ji otočte pro dosažení rovnoměrného zabarvení a karamelizace.

Pečená šunka od kosti

Ingredience

1,3 kg šunky od kosti NEBO
600 g šunky od kosti

Sůl a pepř na dochucení

Postup

Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 180 °C.
Šunku vložte do varného koše s nepřilnavým povrchem a volně přikryjte fólií.
600 g šunky od kosti vařte přibližně 25 minut, poté ji otočte a vařte dalších 25 minut.
Sejměte fólii a nechte šunku asi 10 minut zhnědnout, poté ji znovu otočte a nechte celou ještě dalších 10 minut zhnědnout.
1,3 kg šunky od kosti vařte přibližně 50 minut, poté ji otočte a vařte dalších 50 minut.
Sejměte fólii a nechte šunku asi 20 minut zhnědnout, poté ji znovu otočte a nechte celou ještě dalších 20 minut zhnědnout.
Doba vaření se může lišit v závislosti na tvaru nebo tloušťce šunky od kosti.
Vyzkoušejte jehlou a zkontrolujte, zda jsou šťávy čisté.
Dochuťte a podávejte.

PETRA ELECTRIC
SEIT 1968

Steak s celým pepřem

Ingredience

400 g roštěnky (1,5 cm–2,5 cm vysoké)
50 g nesoleného másla
2 šalotky, nadrobno nakrájené
100 ml hovězího vývaru
2 lžíce worcesterové omáčky
2 lžíce brandy
2 lžíce tučné smetany
1 lžíce dijonské hořčice
1 lžíce olivového oleje
1 lžíce celého zeleného pepře
Bílý a černý celý pepř podle chuti
Sůl a pepř podle chuti

Postup

Vysušte steaky papírovou utěrkou a zatlačte bílý a černý pepř do obou stran.
Zakryjte alobalem nebo folií a nechte v ledničce po dobu 2–3 hodin.
Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 180 °C.
Vložte steak do fritovacího košíku s nepřilnavým povrchem a pečte po dobu asi 6 (rare), 8 (medium) nebo 10 (well done) minut podle vlastní volby. V polovině pečení steak obraťte, aby zkaramelizoval po obou stranách.
Mezitím si připravte omáčku. Na pánvi rozehřejte olej a máslo a orestujte šalotky na středním plameni, dokud nezměknou. Přidejte worcesterovou omáčku, brandy a vývar. Zprudka orestujte a obsah pánve zamíchejte, aby se chutě promíchaly. Přidejte celý zelený pepř, hořčici a smetanu, poté dochuťte.
Vyjměte maso z horkovzdušné fritézy a nechte asi 5 minut odležet, poté jej podélně nakrájejte na plátky. Přidejte maso do omáčky. Promíchejte šťávu z masa s pepřovou omáčkou a nechte maso prohřát.

Lehce smažené jehněčí plátky s rozmarýnem a česnekem

Ingredience

15 malých jehněčích kotlet z žebírek
2 lžíce drceného česneku
1½ lžíce čerstvého rozmarýnu, nakrájeného
1 lžička sušeného drceného červeného pepře
Snítky čerstvé rozmarýny (volitelné)

Postup

V mističce smíchejte česnek, rozmarýn a drcený červený pepř. Na obě strany každé jehněčí kotlety vetřete asi ¼ čajové lžičky směsi.
Posolte jehněčí kotlety a položte je na talíř, přikryjte a dejte na přibližně 30 minut do chladničky (ideálně na 4 hodiny).
Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.
Položte jehněčí kotlety do varného koše s nepřilnavým povrchem a vařte přibližně 10–15 minut, podle toho, do jaké míry si přejete maso propéct. V polovině vaření protřepejte.
Podle potřeby ozdobte jehněčí kotlety rozmarýnem a podávejte.

Pečená zelenina

Ingredience

8 cherry rajčat na větvičce
5 stroužků česneku, celé a neoloupané
5 malých nových brambor, slupku pouze očistit, neloupat
3 velké kaštany
houby, rozčtvrcené
1 bílá cibule, rozčtvrcená
1 červená paprika, nakrájená
1 žlutá paprika, nakrájená
1 cuketa, nakrájená zešikma
2 pol. lžíce olivového oleje
1 čaj. lžička směsi bylinek
Sůl a pepř podle chuti

Postup

Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.
Vložte všechny ingredience do velké kulaté mísy vymazané olivovým olejem.
Dochuťte a posypte směsí bylinek. Umístěte do varného koše s nepřilnavým povrchem a pečte po dobu 20–25 minut. V polovině vaření promíchejte, aby byla všechna zelenina rovnoměrně upečená.

POZNÁMKA: Popřípadě můžete ingredience přímo vložit do varného koše s nepřilnavým povrchem.

Hranolky typu wedges ze sladkých brambor

Ingredience

3 sladké brambory, nakrájené na klínky
4 lžíce olivového oleje
1 lžička chilli papriček
Sůl a pepř, podle chuti

Postup

Vložte nakrájené brambory do hrnce se studenou vodou a uveďte vodu do varu. Po dosažení bodu varu osolenou vodu slijte.
Vložte hranolky typu wedges do mísy, přelijte olejem a promíchejte, aby se rovnoměrně pokryly. Přidejte chilli vločky, podle chuti osolte a opepřete a promíchejte.
Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.
Vložte hranolky typu wedges do varného koše s nepřilnavým povrchem a vařte přibližně 18–25 minut, dokud brambory nezměknou a nezezlátnou.
Doporučujeme protřepat fritovací košík s nepřilnavým povrchem v polovině smažení, aby se hranolky typu wedges usmažily rovnoměrně.
Posypte mořskou solí a podávejte.

Hranolky typu wedges s rozmarýnem

Ingredience

3 středně velké bílé brambory, nakrájené na malé klínky
3 stroužky česneku, drceného
1 snítka čerstvého rozmarýnu
Olej na postříkání
Sůl a pepř podle chuti

Postup

Vložte nakrájené brambory do hrnce se studenou vodou a uveďte vodu do varu. Po dosažení bodu varu osolenou vodu slijte.
Vložte hranolky typu wedges do mísy, přidejte zbývající přísady a smíchejte.
Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.
Postříkejte hranolky typu wedges olejem tak, aby byl každý kousek lehce pokrytý, a vložte je do varného koše s nepřilnavým povrchem a smažte po dobu 18–25 minut nebo dozlatova.
Doporučujeme protřepat fritovací košík s nepřilnavým povrchem v polovině smažení, aby se hranolky typu wedges usmažily rovnoměrně.

PETRA ELECTRIC

SEIT 1968

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

Pokud vám výrobek nebude dodán v přijatelném stavu, obraťte se na naše oddělení zákaznických služeb na adrese **petra-cz@teknihall.com**.

Mějte po ruce dodací list, budete potřebovat údaje v něm uvedené.

Chcete-li výrobek vrátit, vraťte jej spolu se stvrzenkou maloobchodnímu prodejci, u kterého jste jej zakoupili (v souladu s jeho smluvními podmínkami).

Záruka

Na všechny výrobky zakoupené jako nové se vztahuje záruka výrobce, přičemž doba záruky se bude lišit v závislosti na výrobku. Po předložení náležitého dokladu o zakoupení poskytne společnost Petra standardní maloobchodní záruku 12 měsíců ode dne zakoupení. To platí pouze v případě, že byly výrobky používány v souladu s pokyny pro jejich zamýšlené použití v domácnosti. Jakékoli nesprávné použití nebo rozebrání výrobků záruku zneplatní.

V rámci záruky se zavazujeme bezplatně opravit nebo vyměnit veškeré díly, které budou shledány vadnými. V případě, že nebudeme moci poskytnout výměnu za stejný výrobek, nabídneme zákazníkovi podobný výrobek nebo mu vrátíme peníze. Tato záruka se nevztahuje na škody způsobené každodenním opotřebením ani na spotřební materiál, jako jsou zástrčky, pojistky atd.

Upozorňujeme, že výše uvedené smluvní podmínky mohou být čas od času aktualizovány, a proto vám doporučujeme zkontrolovat je při každé další návštěvě webu.

Nic v této záruce ani v pokynech týkajících se tohoto výrobku nevylučuje, neomezuje ani jinak neovlivňuje vaše zákonná práva.

Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení

Tento symbol na produktu, jeho bateriích nebo obalu znamenají, že tento produkt a v něm obsažené baterie se nesmějí likvidovat společně s běžným komunálním odpadem. Namísto toho je uživatel odpovědný za jejich předání na příslušné odběrové místo pro recyklaci baterií a elektrických a elektronických zařízení. Tento separátní odběr a recyklování napomohou ochraně přírodních zdrojů a zabrání potenciálním negativním důsledkům pro lidské zdraví a životní prostředí, které by způsobila přítomnost nebezpečných látek v bateriích a elektrických a elektronických zařízeních, a ke které by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace. Někteří prodejci poskytují služby zpětného převzetí, které umožňují uživateli vrátit vyčerpané vybavení pro příslušnou likvidaci. **Je odpovědností uživatele odstranit před likvidací veškerá data z elektrických a elektronických zařízení.** Další informace o tom, kde odevzdat baterie, elektrický a elektronický odpad, prosím kontaktujte místní městský nebo obecní úřad, služby likvidace komunálního odpadu nebo prodejce.

3 YEAR GUARANTEE

3 ROKY ZÁRUKA

*Abyste získali nárok na prodlouženou záruku, přejděte na **guarantee.upgs.com/petra** a zaregistrujte svůj výrobek do30 dní od nákupu.

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

VYROBENO V ČÍNĚ.

www.upgs.com/petra

©Petra je ochranná známka.
Všechna práva vyhrazena.

CD180620/MD230222/V3