

PETRA[®]
 **ELECTRIC**

SINCE 1968

**3,2 LITROVÁ
TEPLOVZDUŠNÁ
FRITÉZA**

**NÁVOD
NA POUŽITIE**

Pokyny si odložte pre nahliadnutie v budúcnosti.

Bezpečnostné pokyny

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.

Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu v miestnej sieti.

Deti vo veku od 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické alebo duševné schopnosti alebo nedostatok patričných skúseností a znalostí, môžu tento spotrebič používať len v prípade, ak na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba poučila o bezpečnej obsluhu zariadenia a možných nebezpečenstvách.

Je potrebné dohliadnuť na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.

Deti nesmú vykonávať čistenie ani používateľskú údržbu spotrebiča, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.

Tento spotrebič nie je hračka.

Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak došlo k ich pádu alebo poškodeniu, produkt ihneď prestaňte používať, aby ste predišli možnému zraneniu.

Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti opraviteľné spotrebiteľom, opravy by mal vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár. Dôsledkom nesprávnej opravy môže dôjsť k riziku ohrozenia spotrebiteľa.

Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.

Keď je spotrebič zapnutý alebo ešte úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.

Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu tepla alebo ostrých hrán, ktoré by ho mohli poškodiť.

Napájací kábel udržiajte mimo dosahu akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.

Spotrebič uchovávajte mimo dosahu iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.

Spotrebič neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

So spotrebičom nemanipulujte mokrými rukami.

Keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.

Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete ťahaním za kábel. Vypnite ho a zástrčku vyťahnite ručne.

Spotrebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.

Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.

Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.

Tento spotrebič nepoužívajte v exteriéri.

Spotrebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.

Počas používania spotrebičom nepohybujte.

Nedotýkajte sa žiadnych častí spotrebiča, ktoré sa môžu zahriať alebo slúžia na zohrievanie. Mohlo by dôjsť k zraneniu.

Pri používaní spotrebiča nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety. Používajte iba plastové alebo drevené obracačky, aby ste nepoškodili nelepivý povrch.

Po použití a pred akýmkoľvek čistením alebo používateľskou údržbou spotrebič vždy odpojte zo siete.

Po každom použití nechajte spotrebič úplne vychladnúť a až potom ho vyčistite, vykonajte údržbu alebo ho odložte.

Spotrebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.

Použitie predlžovacieho kábla so spotrebičom sa neodporúča.

Tento spotrebič nie je možné obsluhovať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania, ktoré nie sú súčasťou balenia.

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nemal by sa používať na komerčné účely.

Počas používania sa môžu vonkajší povrch alebo dvierka zohriať.

 **UPOZORNENIE:** Horúci povrch - nedotýkajte sa horúcich častí alebo povrchov ani ohrevných súčastí spotrebiča.

VAROVANIE: Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých látok.

Automatické vypnutie

Teplovzdušná fritéza je vybavená funkciou automatického vypnutia.

Tá sa môže aktivovať, ak:

1. Uplynie nastavený čas varenia. Ozve sa časovač a aktivuje sa automatické vypnutie, ktoré teplovzdušnú fritézu vypne.

2. Počas varenia dôjde k vytiahnutiu nádoby varného koša z teplovzdušnej fritézy. V tomto prípade bude časovač naďalej bežať až do uplynutia času varenia.

POZNÁMKA: Ak je potrebné teplovzdušnú fritézu vypnúť ešte pred uplynutím času varenia, vypnite ju a odpojte od zdroja napájania.

Správne a nesprávne postupy

ČO ROBIŤ:

Pred použitím sa presvedčte, či je správne vložený varný kôš s nelepivým povrchom. V opačnom prípade nebude teplovzdušná fritéza fungovať.

Nádobu varného koša chytajte len za jej rukoväť.

Pri vyberaní varného koša s nelepivým povrchom postupujte opatrne, môže dôjsť k úniku pary.

VYVARUJTE SA:

Varný kôš s nelepivým povrchom neprevracajte spolu s pripevnenou nádobou varného koša, keďže naspodku nádoby sa môže hromadiť prebytočný olej.

Teplovzdušnú fritézu ani jej otvory na prívod vzduchu nezakrývajte - naruší sa tým prívod vzduchu, čo môže ovplyvniť výsledky varenia.

Nelejte do nádoby varného koša olej ani inú tekutinu.

Nedotýkajte sa nádoby varného koša počas používania alebo bezprostredne po ňom, keďže je veľmi horúca. Nádobu varného koša chytajte len za rukoväť.

Neotáčajte časovač proti smeru hodinových ručičiek - naruší sa tým jeho presnosť.

Starostlivosť a údržba

Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou mini teplovzdušnú fritézu vypnite, odpojte ju z elektrickej siete a nechajte úplne vychladnúť.

1. KROK: Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy pretrite navlhčenou mäkkou handričkou a nechajte ju poriadne vysušiť.

2. KROK: Varný kôš s nelepivým povrchom umyte v teplej mydlovej vode a dôkladne ho opláchnite.

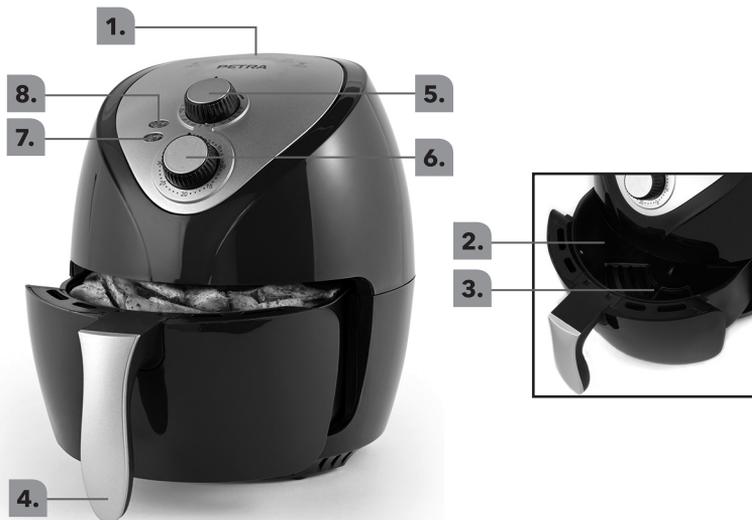
Hlavnú jednotku fritézy neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

Na čistenie teplovzdušnej fritézy a jej príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky alebo

špongie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

POZNÁMKA: Teplovzdušnú fritézu vyčistite po každom použití.

Opis častí



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Hlavná jednotka teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litra | 5. Casovač |
| 2. Nádobu varného koša | 6. Regulátor teploty |
| 3. Varný kôš s nelepivým povrchom | 7. Oranžová kontrolka napájania |
| 4. Rukoväť nádoby varného koša | 8. Zelená kontrolka ohreву |

Návod na použitie

Pred prvým použitím

1. KROK: Než teplovzdušnú fritézu pripojíte k sieťovému napájaniu, hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy pretrite navlhčenou mäkkou handričkou a nechajte ju poriadne vysušiť.

2. KROK: Varný kôš s nelepivým povrchom umyte v teplej mydlovej vode a dôkladne ho opláchnite.

3. KROK: Hlavnú jednotku teplovzdušnej fritézy umiestnite na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.

POZNÁMKA: Pri prvom použití teplovzdušnej fritézy môže byť cítiť mierny zápach. Je to normálny jav a po krátkom čase ustúpi. Počas používania fritézy zabezpečte v jej blízkosti dostatočné vetranie. Pred prvým použitím sa odporúča teplovzdušnú fritézu spustiť

na približne 10 minút, aby dym alebo zápach, ktoré sa môžu spočiatku objaviť, neovplyvnili chuť jedla.

Zostavenie teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litrov

- 1. KROK:** Pevne umiestnite varný kôš s nelepivým povrchom do nádoby varného koša.
- 2. KROK:** Zasuňte nádobu varného koša do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy a zatvorte ju. Teplovzdušná fritéza sa dodáva predmontovaná. Pred začiatkom použitia je potrebné nádobu varného koša bezpečne zavrieť, v opačnom prípade nebude fritéza fungovať.

Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litrov

- 1. KROK:** Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.
- 2. KROK:** Pomocou časovača a regulátorov teploty nechajte fritézu asi na 5 minút predhriať. Rozsvieti sa oranžová kontrolka napájania a zelená kontrolka ohrevu, čo znamená, že fritéza sa zahrieva. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa zelená kontrolka ohrevu automaticky vypne.
- 3. KROK:** Vyberte nádobu varného koša jej potiahnutím z teplovzdušnej fritézy pomocou rukoväte varného koša. Nádobu varného koša umiestnite na rovný a stabilný teplovzdorný povrch.
- 4. KROK:** Vložte ingrediencie do varného koša s nelepivým povrchom, zasuňte nádobu varného koša späť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy a zatvorte ju.
- 5. KROK:** Pomocou regulátora teploty nastavte požadovanú teplotu fritézy.
- 6. KROK:** Stanovte čas potrebný na prípravu ingrediencií a nastavte ho pomocou časovača. Po spustení začne časovač odpočítavanie.
- 7. KROK:** Niektoré ingrediencie môže byť potrebné v polovici varenia premiešať. Vyberte nádobu varného koša z teplovzdušnej fritézy potiahnutím rukoväte varného koša. Obsah nádoby varného koša opatrne premiešajte a nádobu zasuňte naspäť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy. Zatvorte ju a pokračujte vo varení.
- 8. KROK:** Po dokončení varenia a uplynutí nastaveného času sa ozve časovač. Skontrolujte, či sú všetky ingrediencie uvarené vyťahnutím nádoby varného koša z fritézy pomocou rukoväte varného koša. Ak ingrediencie ešte nie sú uvarené, zatvorte nádobu varného koša a vráťte ju naspäť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy. Pomocou časovača nastavte potrebný čas varenia. Po uvarení jedla použite teplovzdorné kuchynské kliešte (nie sú súčasťou balenia).

POZNÁMKA: Než začnete s varením, teplovzdušnú fritézu vždy predhrejte alebo k času varenia pridajte 3 až 5 minút. Ak potrebujete počas varenia zmeniť čas varenia alebo teplotu, nastavte ich pomocou časovača alebo regulátora teploty - nastavenia teplovzdušnej fritézy sa automaticky upraví. Počas používania sa zelená kontrolka ohrevu striedavo zapína a vypína, čím signalizuje, že sa udržiava nastavená teplota.

UPOZORNENIE: Jedlo nevyklápaajte priamo do misy alebo na tanier, keďže naspodku nádoby varného koša sa môže

zhromažďovať prebytočný olej, ktorý môže vytiec na ingrediencie. Ak varný priestor otvárate počas používania, dávajte si pozor, nakoľko bude veľmi horúci.

VAROVANIE: Aj keď je regulátor teploty vypnutý, zostatkové menovité napätie je stále prítomné. Ak chcete teplovzdušnú fritézu úplne vypnúť, odpojte ju od napájania.

Sprievodca varením

Nižšie sú uvedené pokyny na varenie určitých druhov potravín v teplovzdušnej fritéze. Tieto pokyny sú len orientačné a pri varení je potrebné spotrebič vždy kontrolovať. Pred podávaním by malo byť jedlo vždy horúce.

Zemiaky a hranolčky

Jedlo	Množstvo	Pribl. čas varenia	Teplota	Dodatočné informácie
Tenké mrazené hranolčky	300-700 g	12-16 min	200 °C	Hranolčky premiešajte podľa pokynov v časti Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litra.
Hrubé mrazené hranolčky	300-700 g	12-16 min	200 °C	Hranolčky premiešajte podľa pokynov v časti Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litra.
Domáce hranolčky	300-800 g	18-25 min	200 °C	Hranolky namočte do vody na 30 minút, pridajte ½ lyžice oleja a premiešajte ich podľa pokynov v časti Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litra.
Domáce opekané americké zemiaky	300-800 g	20-25 min	180 °C	Americké zemiaky čiastočne namočte do vody na, pridajte ½ lyžice oleja a premiešajte ich podľa pokynov v časti Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 3,2 litra.

Mäso a hydina

Steak	100-500 g	6-15 min	180 °C
Hamburger	100-500 g	15-20 min	180 °C
Bravčové kotlety	100-500 g	18-22 min	200 °C
Kuracie prsia	100-500 g	15-22 min	200 °C
Kuracie stehná	100-500 g	15-22 minút	200 °C

Rýchle jedlá a prílohy

Mrazené kuracie nugety	100-500 g	6-10 minút	200 °C
Jarné závitky	100-400 g	10-12 min	200 °C
Plnená zelenina	100-400 g	12-15 minút	160 °C

Koláče a zákusky

Quiche	400 g	20 - 22 minút	180 °C
Košíčky cupcakes	300 g	12 - 15 minút	160 °C
Muffiny	300 g	10 - 12 min	200 °C

Podrobné pokyny na prípravu hranoliek

Domáce hranolčeky

- 1. KROK:** Nakrájajte zemiaky na hranolčeky s hrúbkou asi 1 cm.
- 2. KROK:** Nakrájané zemiaky namočte do panvice so studenou vodou. Dajte vodu zovrieť a zemiaky nechajte predvariť asi na 3 minúty.
- 3. KROK:** Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.
- 4. KROK:** Zemiaky dôkladne vysušte papierovým obrúskom.
- 5. KROK:** Zemiaky obalte v ½ lyžice oleja na varenie alebo použite olej v spreji a vložte ich do varného koša s nelepivým povrchom. Aby bol výsledok optimálny, zemiaky by mali byť celé obalené olejom.
- 6. KROK:** Nechajte fritovať 18 až 25 minút pri teplote 200 °C.
- 7. KROK:** Hranolky pravidelne premiešavajte (pribl. každých 6 minút), aby sa rovnomerne prepekli.
- 8. KROK:** Keď sú hranolčeky dostatočne prepečené a chrumkavé, vyberte ich z teplovzdušnej fritézy a môžete ich ochutiť a servírovať.

Zmrazené hranolčeky

- 1. KROK:** Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.
- 2. KROK:** Do varného koša s nelepivým povrchom vložte 300 až 700 g zmrazených hranoliek.
- 3. KROK:** Fritujte 12 až 16 minút.

4. KROK: Hranolky pravidelne premiešavajte (pribl. každých 6 minút), aby sa rovnomerne prepekli.

5. KROK: Keď sú hranolčky dostatočne prepečené a chrumkavé, vyberte ich z teplovzdušnej fritézy a môžete ich ochutiť a servírovať.

Skladovanie

Pred uložením na chladnom a suchom mieste skontrolujte, či je teplovzdušná fritéza vychladnutá, čistá a suchá.

Kábel nikdy pevne neovíjajte okolo teplovzdušnej fritézy. Oviňte ho iba voľne, aby nedošlo k poškodeniu.

Technické údaje

Kód výrobku: PT5314

Príkon: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz

Výkon: 1300 W



Recepty

Hovädzie samosy

Prísady

100 g hovädzieho mletého mäsa
½ balíčka cesta filo
½ na hrubo nasekanej cibule
½ na drobno nakrájanej šalotky
½ vetvičky tymiánu
½ lyžice práškového kari
olej v spreji
možnosť pridať mlieko
soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. Vo veľkej panvici na strednom ohni pridajte kvapku oleja a cibuľu, aby zmäkla, a potom mletú šalotku. Pridajte mleté hovädzie mäso a tymián a varte približne 5 minút, kým mäso nebude opečené. Potom rajnicu stiahnite z ohňa. Do mäsovej zmesi pridajte kari korenie a ochutťte ju soľou a korením.

Plát cesta filo rozložte na rovnej pracovnej ploche a narežte ho po dĺžke na tretiny. Do vrchnej časti každého pásu pridajte lyžicu mäsovej zmesi a zložte do trojuholníkov. Na spojenie okrajov použité malé množstvo mlieka.

Pokračujte kým nezostane žiadna zmes mletého hovädzieho mäsa.

Každú samosu postriekajte olejom, potom uložte 2 samosy do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 3 minúty.

Samosy otočte a pečte ich ďalšie 3 minúty, až kým nebudú z oboch strán chrumkavé a zlatohnedé.

Grilované krevety

Prísady

200 g jumbo kreviet,
umytých a olúpaných
80 g roztopeného masla
1 strúčik cesnaku, olúpaný, rozpučený
2 polievková lyžica citrónovej šťavy

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. V malej miske zmiešajte roztopené maslo, citrónovú šťavu a cesnak. Namočte krevety do maslovej zmesi a uložte ich priamo do varného koša s nelepivým povrchom. Krevety grilujte približne 10 - 15 minút a v polovici prípravy ich otočte.

Krokety z lososa

Prísady

40 g múky
25 g strúhanky
16 g šťavy z odkvapkaného lososa
½ plechovky ružového lososa,
odkvapkaného, šťavu si odložte
½ vajca
¼ nasekanej jarnej cibulky
½ ČL prášku do pečiva
¼ ČL worcestrovej omáčky
olej v spreji
korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. V miske zmiešajte lososa s vajcom a potom primiešajte múku, korenie, cibuľu a worcestrovú omáčku. Zmiešajte kypriaci prášok so šťavou z lososa a vyšľahajte do peny. Nalejte do zmesi lososa a zamiešajte vidličkou. Zo zmesi vytvarujte krokety a obalte ich v strúhanke. Postriekajte ich olejom, uložte ich do varného koša s nelepivým povrchom a pečte ich približne 15-18 minút alebo do zlatohneda.

Rybie filé v strúhanke

Prísady

100 g filé z tresky (rovnakej veľkosti
na dosiahnutie tých najlepších výsledkov)
40 g strúhanky
½ rozšľahaného vajčka
2 lyžice hladkej múky
1 lyžica parmezánu
sušená bazalka
olej v spreji
soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 190 °C. Do stredne veľkej misy nasypete hladkú múku a obalte v nej filety z tresky. V inej miske zmiešajte strúhanku, parmezán a bazalku. Filé obalte vo vajčičku a potom v strúhankovej zmesi. Ochutťte korením podľa chuti. Postriekajte rybu olejom zo všetkých strán, uložte filé do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 15 - 20 minút alebo do zlatohneda.

Chrumkavé vyprážené kurča

Prísady

3 dolné kuracie stehná alebo 2 horné kuracie stehná
50 g kukuričných lupienkov
30 g polohrubej múky
40 ml cmaru
½ PL dijonskej horčice
½ ČL červenej papriky
½ ČL kajenského korenia
¼ ČL mletej šalvie
olej v spreji
soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. V širokej miske alebo na tanieri osolte a okoreňte múku. Obalte kurča v múke tak, aby bolo plne pokryté, prebytočnú múku oklepte o miskú a kurča odložte. Nepoužitú múku vyhodte. Vložte kukuričné lupienky do veľkého vrecka s možnosťou opakovaného uzatvorenia, pričom dajte pozor, aby vo vrecku nebol pred uzatvorením žiadny vzduch. Potom vrecko prejdite valčekom, aby sa lupienky rozdrvili. Rozdrvené lupienky nasypete do širokej misy alebo na tanier. Vo veľkej mise zmiešajte podmaslie, horčicu, kajenské korenie, papriku a šalviu. Kúsky kurčťa namočte do tejto zmesi podmaslia a potom obalte v rozdrvených kukuričných lupienkoch. Kuracie kúsky zo všetkých strán postriekajte olejom a uložte ich do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 5-10 minút. Znížte teplotu na 190 °C a pečte ďalších 20-25 minút v prípade horných stehien a 10-15 minút v prípade dolných stehien. Pred podávaním skontrolujte, či je kurča úplne upečené.

Chrumkavé sezamové vyprážené kurča

Prísady

90 g kuracích prs nakrájaných na pásiky
40 g ovsených vločiek
25 g múky s kypriacim práškom
10 g opečených sezamových semien
60 ml kuracieho vývaru
½ PL slepačieho bujónu
1 a ½ ČL soli
½ ČL sušeného cesnaku
½ ČL sušenej cibule
½ ČL sójovej omáčky
¼ ČL sušenej bazalky
¼ ČL sušeného oregana
¼ ČL mletého čierneho korenia
olej v spreji

Spôsob prípravy

Kurča ochuťte ½ ČL soli, čiernym korením a sušeným cesnakom a nechajte v chlade približne 4 hodiny. V stredne veľkej miske zmiešajte ovsené vločky, sezamové semená, ½ ČL soli a slepačí bujón a odložte. V inej miske zmiešajte múku, ½ ČL soli, sušenú cibuľu, bazalku, oregano, sójovú omáčku a kurací vývar. Kuracie mäso namáčajte do kuracieho vývaru a obalte v zmesi sezamových semien. Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. Postriekajte kuracie kúsky olejom, uložte ich do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 15-22 minút alebo do zlatohneda.

Vyprážené kurča po Japonsky

Prísady

175 g kuracích prs bez kože,
nakrájaných na 2,5 cm kocky
1 jemne rozšľahané vajce
1 ½ PL zemiakovej múky
½ PL ryžovej múky
½ PL mletého cesnaku
½ PL strúhaného čerstvého
koreňa zázvoru
½ PL sezamového oleja
½ PL sójovej omáčky
¼ ČL lyžičky soli
¼ ČL čierneho korenia
¼ ČL kocky kuracieho vývaru
olej v spreji

Spôsob prípravy

Vo veľkej mise zmiešajte vajíčka, soľ, korenie, cukor, cesnak, zázvor, sezamový olej, sójovú omáčku a kocku bujónu. Pridajte kuracie kúsky a premiešajte, aby sa v zmesi obalili. Prikryte a dajte približne na 30 minút do chladničky.

Teplovzdušnú fritézu predhrejte na 200 °C.

Vyberte misku z chladničky, ku kurčaťu pridajte zemiakovú a ryžovú múku a dobre premiešajte.

Kuracie mäso postriekajte olejom, položte ho do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 15-22 minút alebo do zlatohneda.



Kuracie nugetky

Prísady

6 plnených alebo obyčajných sušienok
1 filé z kuracích prs bez kože, nakrájané na 2-3 cm kúsky
1 strúčik cesnaku (voliteľné)
1 stredne veľké vajičko
1 PL masla
1 PL suchej petržlenovej vňate alebo
2 vetvičky čerstvej petržlenovej vňate (voliteľné)
hladká múka
½ citrónu (voliteľné)
olej v spreji
soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. Na prípravu kurčťa olúpte cesnak a kôru citróna. Do kuchynského robota vložte sušienky s maslom, cesnakom, petržlenovou vňaťou, citrónovou kôrou a štipkou soli a korenia a rozmixujte na veľmi jemnú zmes. Výsledné omrvinky nasypťe na tanier.

Do druhého taniera nasypťe múku a do malej misky rozbite vajcia, ktoré potom rozšľahajte vidličkou. Kuracie kúsky obalte v múke, kým nebudú pokryté zo všetkých strán, potom ich obalte vo vajci a v ochutených omrvinkách. Omrvinky vtierajte do mäsa, aby na ňom držali. Kuracie kúsky by mali byť úplne obalené.

Postriekajte kuracie kúsky zo všetkých strán olejom, položte ich do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 10-15 minút alebo kým nebudú úplne upečené dozlata a chrumkavé.

Steak s celým korením

Prísady

200 g steak zo sviečkovice (hrubý 1,5 cm-2,5 cm)
50 g nesoleného masla
2 šalotky, na malé kocky
100 ml hovädzieho vývaru
2 PL worcesterskej omáčky
2 PL brandy
2 PL 48 % smotany
1 PL dijonskej horčice
1 PL olivového oleja
1 PL zeleného celého korenia
čierne a biele celé korenie podľa chuti
soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Steaky osušte kuchynskou utierkou a do oboch strán vtlačte čierne a biele celé korenie.

Zakryte fóliou alebo plastovou fóliou a na pribl. 2-3 hodiny nechajte v chladničke. Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 180 °C. Položte steak do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 6 (rare), 8 (medium) alebo 10 (dobře prepečené) minút podľa toho, čo preferujete. V polovici pečenia steak otočte, aby karamelizoval na oboch stranách. Zatiaľ urobte omáčku. V panvici zohrejte olej a maslo a na miernom ohni upečte šalotky do mäkka. Do panvice pridajte worcesterskú omáčku, brandy a vývar. Krátko povarte, pričom zoškrabte dno panvice, aby sa premiešali chute. Pridajte zelené celé korenie, horčicu a smotanu, potom okoreňte podľa chuti.

Vyberte mäso z teplovzdušnej fritézy a nechajte pribl. 5 minút odpočívať predtým, ako ho diagonálne rozrežete na plátky. Pridajte mäso do omáčky. Premiešajte, aby sa premiešali mäsové šťavy a omáčkou zo zeleného korenia a aby sa mäso prehrialo.

Jemne vyprážené jahňacie kotlety s rozmarínom a cesnakom

Prísady

3 malé jahňacie rebierka
alebo 2 ks jahňacieho karé
1 PL mletého cesnaku
1 PL nasekaného čerstvého rozmarínu
½ ČL sušenej drvenej červenej papriky
vetvičky čerstvého rozmarínu (voliteľné)

Spôsob prípravy

V malej miske zmiešajte cesnak, rozmarín a mletú červenú papriku. Do oboch strán každej jahňacej kotlety votrite ¼ PL zmesi. Posypte jahňacie kotlety soľou a uložte ich na tanier, prikryte a dajte ich do chladničky na približne 30 minút, najlepšie až na 4 hodiny.

Teplovzdušnú fritézu predhrejte na 200 °C. Položte jahňacie kotlety do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 10 minút, podľa toho, aké prepečené mäso uprednostňujete. V polovici prípravy premiešajte. Jahňacie kotlety môžete ozdobiť rozmarínom.

Bravčová kotleta

Prísady

1 bravčová kotleta
soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. Ochuťte bravčovú kotletu soľou a korením.

Položte bravčovú kotletu do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 18–20 minút. Čas potrebný na upečenie bravčovej kotlety závisí od vašej preferencie. V polovici prípravy ju otočte na dosiahnutie rovnomernej farby a karamelizácie.

Bravčová kotleta s horčicou

Prísady

1 bravčová kotleta
dijonská horčica

Spôsob prípravy

Teplovzdušnú fritézu predhrejte na 200 °C. Na bravčovú kotletu hrubšiu vrstvu dijonskej horčice. Položte bravčovú kotletu do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 18–20 minút, kým nezostane tuk chrumkavý. V polovici prípravy kotletu otočte na dosiahnutie rovnomernej farby a karamelizácie.

Pečená šunka

Prísady

750 g údenej šunky
soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Teplovzdušnú fritézu predhrejte na 180 °C. Šunku položte do varného koša s nelepivým povrchom a voľne ju zakryte fóliou.

Ak máte 750 g šunku, pečte ju približne 25 minút, potom ju otočte a pečte ďalších 25 minút. Odstráňte fóliu a nechajte ju približne 10 minút opekať, potom ju znovu otočte na ďalších 10 minút, aby sa opiekla zo všetkých strán.

Čas prípravy sa môže líšiť v závislosti od tvaru alebo hrúbky šunky.

Vyskúšajte ihlicou, aby ste sa uistili, že je šťava číra.

Dochuťte.

POZNÁMKA: Pri vyberaní nádoby varného koša z teplovzdušnej fritézy dávajte pozor, pretože na dne sa bude nachádzať horúca šťava. Budte opatrní, aby ste predišli zraneniu.



Pečené zemiaky

Prísady

800 g rozštvrtených zemiakov
6 PL olivového oleja
soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. Naplňte veľkú panvicu studenou vodou. Zemiaky vložte do rajnice, pridajte štipku soli a zakryte. Hneď ako voda zovrie, znížte teplotu a varte približne 6 minút. Zemiaky sceďte a zatráste nimi v cedidle, aby ste zdrsnil okraje. Zemiaky položte do varného koša s nelepivým povrchom a pokvapkajte olejom. Pečte približne 15 minút. Opatrne ich otočte a pečte ďalších 15 minút. Skontrolujte, či zemiaky nezohoreli, a v prípade potreby ich prikryte fóliou.

Pečené bataty

Prísady

2 bataty nakrájané na malé kúsky
2 PL olivového oleja
1 ČL čili vločiek
soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. Nakrájané bataty vložíme do panvice so studenou, osolenou vodou a privedieme do varu. Po dosiahnutí bodu varu slanú vodu zlejte. Bataty dajte do misky, polejte ich olejom a premiešajte, aby ním boli rovnomerne pokryté. Pridajte čili vločky, dochuťte soľou a korením podľa chuti a premiešajte. Zemiaky položte do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 18-25 minút, kým zemiaky nebudú mäkké a zlatohnedé. V polovici prípravy odporúčame nádobu varného koša potriať, aby boli zemiaky rovnomerne pripravené. Pred podávaním ich posypte morskou soľou.

Pečené zemiaky s rozmarínom

Prísady

1 stredne veľký biely zemiak,
nakrájame na malé kúsky
1 rozdrvený strúčik cesnaku
1 vetvička čerstvého rozmarínu
olej v spreji
soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 180 °C. Nakrájané zemiaky vložíme do panvice so studenou, osolenou vodou a privedieme do varu. Po dosiahnutí bodu varu slanú vodu zlejte.

Kúsky zemiakov nasypete do misky, pridajte ostatné ingrediencie a všetko spolu zmiešajte. Postriekajte zemiaky olejom, aby bola na každom tenká vrstva, uložte ich do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 20–30 minút alebo kým nebudú zlatohnedé a zvonka chrumkavé. V polovici prípravy odporúčame nádobu varného koša potriať, aby boli zemiaky rovnomerne pripravené.

Cibuľové krúžky

Prísady

32 g polohrubej múky
1 veľká cibuľa
80 ml cmaru
olej v spreji
soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. Cibuľu umyte, ošúpte a nakrájajte na 5 mm hrubé kolieska a potom kolieska pooddeľujte do krúžkov. V širokej miske alebo na tanieri zmiešajte múku so soľou a korením. Cibuľové krúžky obalte v tejto múke tak, aby boli celkom pokryté, prebytočnú múku oklepte o miskú a krúžky odložte. Nepoužitú múku vyhodte.

Cibuľové krúžky namočte do podmaslia, kým nie sú celkom pokryté.

Nadbytočné podmaslie otraste a krúžky druhýkrát obalte v múke.

Cibuľové krúžky postriekajte olejom, položte ho do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 5–8 minút alebo do zlatohneda.

V polovici prípravy odporúčame nádobu varného koša potriať, aby boli cibuľové krúžky rovnomerne pripravené.

Obalované kuracie kúsky

Prísady

25 g strúhanky
25 g smotanového syra
1 ks kuracích prs
olej v spreji

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C. Kuracie prsia nakrájajte na pásiky, rovnomerne na ne rozotrite smotanový syr a obalte ich v strúhanke. Zľahka postriekajte kurča olejom, uložte ho do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 15–22 minút, pričom v polovici ho otočíte, alebo kým nebude zlatohnedé a pevné na dotyk.

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

Ak sa k vám tento produkt nedostane v prijateľnom stave, kontaktujte naše Oddelenie služieb zákazníkom na **customercare@upgs.com**

Majte svoj dodací list poruke, pretože budete potrebovať informácie, ktoré sú na ňom uvedené.

Ak si prajete tento produkt vrátiť, vráťte ho spolu s potvrdenkou maloobchodníkovi, od ktorého ste ho zakúpili (v súlade s jeho zmluvnými podmienkami).

Záruka

Na všetky novo zakúpené výrobky sa vzťahuje záruka výrobcu, pričom jej dĺžka závisí od daného výrobku. Ak sa zákazník preukáže príslušným dokladom o nákupe, spoločnosť Petra mu prostredníctvom predajcu poskytne štandardnú 12-mesačnú záruku s platnosťou od dátumu nákupu. To sa vzťahuje len na výrobky používané v domácnosti podľa pokynov a v súlade so zamýšľaným účelom. V prípade nesprávneho použitia alebo rozoberania výrobkov dochádza k zrušeniu platnosti záruky.

V rámci záruky sa zaväzujeme zdarma opraviť alebo vymeniť akékoľvek poškodené časti výrobku. V prípade, že nebude možné poskytnúť potrebnú náhradu, zákazníkovi ponúkžeme podobný výrobok alebo mu vrátime peniaze. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené opotrebovaním v dôsledku pravidelného používania ani na spotrebný materiál, ako sú zástrčky, poistky atď.

Upozorňujeme, že uvedené zmluvné podmienky sa môžu občas meniť, preto vám odporúčame ich každej návšteve webovej lokality skontrolovať.

Žiadna časť tejto záruky ani pokynov súvisiacich s týmto výrobkom nevyklučuje, neobmedzuje ani inak neovplyvňuje vaše zákonné práva.

Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení



Tento symbol na produkte, jeho batériách alebo obale znamená, že tento produkt a všetky batérie, ktoré sa v ňom nachádzajú, sa nesmú likvidovať s komunálnym odpadom. Namiesto toho je používateľ povinný odovzdať ich na príslušnom zbernom mieste na recykláciu batérií a elektrických a elektronických zariadení. Tento separovaný zber a recyklácia pomôžu zachovať prírodné zdroje a zabrániť potenciálnym negatívnym dôsledkom na ľudské zdravie a životné prostredie z dôvodu možnej prítomnosti nebezpečných látok v batériách a elektrických a elektronických zariadeniach, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou likvidáciou. Niektorí predajcovia poskytujú služby spätného odberu, ktoré umožňujú používateľovi vrátiť opotrebované zariadenie na vhodnú likvidáciu. **Vymazanie akýchkoľvek údajov na elektrickom a elektronickom zariadení pred likvidáciou má na starosti používateľ.** Ďalšie informácie o tom, kde možno batérie, elektrický a elektronický odpad odovzdať, získate na miestnom mestskom/obecnom úrade, u služby likvidácie komunálneho odpadu alebo u predajcu.

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

VYROBENÉ V ČÍNE.

www.petra-electric.com

Ochranná známka ©Petra. Všetky
práva vyhradené.

CD150218/MD251022/V10

