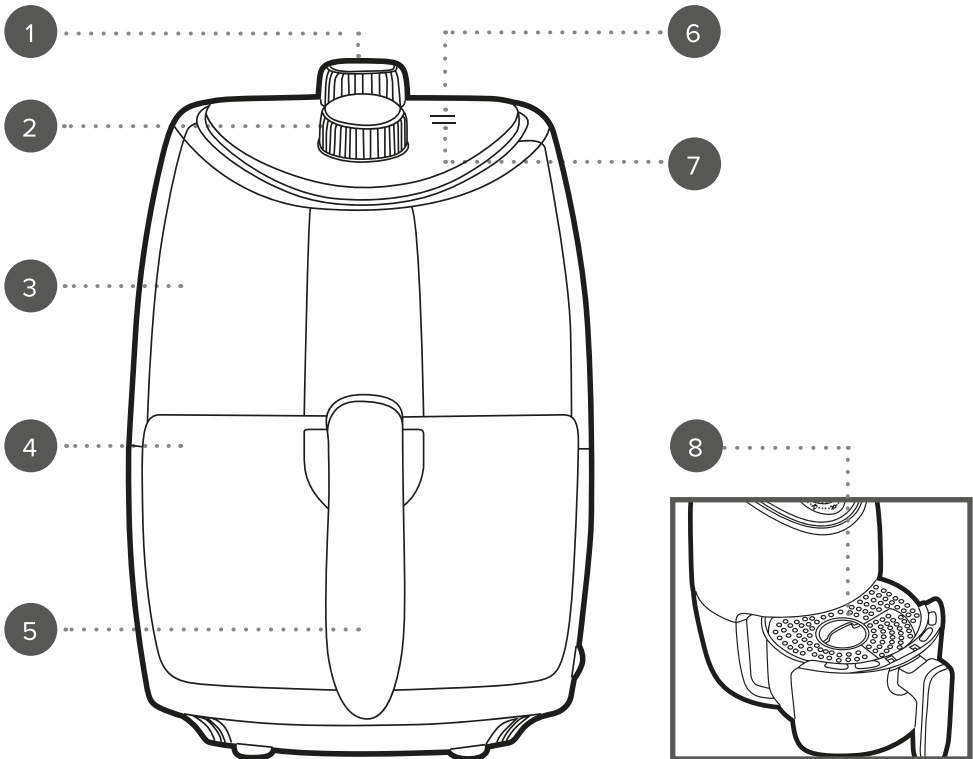


Korisnički priručnik

Friteza na zrak



1. Regulator temperature
2. Regulator mjeraca vremena
3. Glavna jedinica friteze na zrak
4. Odjeljak za pripremu hrane
5. Ručka
6. Zeleno svjetlo indikatora zagrijavanja
7. Narančasto svjetlo indikatora napajanja
8. Rešetka za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja

Sačuvajte upute za buduće potrebe.

SIGURNOSNE UPUTE

- Prilikom upotrebe električnih aparata uvijek se treba pridržavati osnovnih mjera sigurnosti.
- Prije nego što aparat priključite na napajanje, provjerite odgovara li napon naznačen na nazivnoj pločici naponu lokalne mreže.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te one s nedostatkom iskustva i znanja mogu upotrebljavati ovaj aparat samo su pod nadzorom ili ako su dobile upute o sigurnoj upotrebi uređaja te su svjesne mogućih opasnosti.
- Djeca moraju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala aparatom.
- Ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom, djeca ne smiju čistiti i održavati aparat.
- Ovaj aparat nije igračka.
- Ovaj aparat ne sadrži dijelove koje korisnik može sam servisirati, samo kvalificirani električar treba provoditi popravke. Neispravan popravak može korisnika dovesti u opasnost.
- Aparat i kabel za napajanje držite izvan dosega djece.
- Aparat držite izvan dosega djece dok je uključen ili se hladi.
- Aparat i kabel za napajanje držite podalje od izvora topline i oštih rubova koji bi ih mogli oštetiti.
- Kabel za napajanje držite podalje od svih dijelova aparata koji se tijekom upotrebe zagrijavaju.
- Aparat držite podalje od ostalih aparata koji emitiraju toplinu.
- Aparat nemojte uranjati u vodu ni u bilo koju drugu tekućinu.
- Aparatom nemojte rukovati mokrih ruku.
- Aparat nemojte ostavljati bez nadzora ako je priključen na napajanje.
- Aparat iz napajanja nemojte iskopčavati povlačenjem kabela; isključite aparat i rukom izvucite utikač.
- Aparat nemojte povlačiti niti nositi držeći ga za kabel za napajanje.
- Aparat upotrebljavajte isključivo za ono za što je namijenjen.
- Upotrebljavajte samo one dodatke koje ste dobili uz aparat.
- Aparat nemojte upotrebljavati na otvorenom.
- Aparat nemojte spremati na mjesto izloženo izravnoj sunčevoj svjetlosti ni u uvjetima visoke vlage.
- Aparat nemojte premještati dok se upotrebljava.
- Nemojte dodirivati nijedan dio aparata koji se zagrijava niti grijaće komponente aparata jer to može uzrokovati ozljedu.
- Nemojte upotrebljavati oštre ili abrazivne predmete uz ovaj aparat; upotrebljavajte samo plastične špatule ili drvene špatule kako se ne bi oštetila površina koja sprječava lijepljenje.
- Prije promjene ili postavljanja dodataka isključite aparat i iskopčajte ga iz napajanja.
- Aparat uvijek iskopčajte nakon upotrebe te prije čišćenja ili održavanja.
- Nakon upotrebe uvijek provjerite je li se aparat potpuno ohladio prije no što počnete s čišćenjem, održavanjem ili spremanjem.
- Aparat uvijek upotrebljavajte na stabilnoj površini otpornoj na toplinu, na visini koja je korisniku ugodna.

- Ne preporučuje se upotreba produžnog kabela.
- Aparatom se ne bi smjelo upravljati vanjskim mjeračem vremena ni zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje, osim ako on nije isporučen s aparatom.
- Ovaj je aparat namijenjen isključivo upotrebi u kućanstvu. Ne smije se upotrebljavati u komercijalne svrhe.
- Vanjska površina i vrata mogu se zagrijati tijekom rada.



OPREZ: Vruća površina – nemojte dodirivati odjeljke ili površine aparata koje se zagrijevaju niti grijaće komponente aparata.



UPOZORENJE: Aparat držite podalje od zapaljivih materijala.

Automatsko isključivanje

Friteza na zrak ima funkciju automatskog isključivanja.

Može se aktivirati u sljedećim slučajevima:

1. Isteklo je postavljeno vrijeme za pripremu hrane. Oglasit će se mjerač vremena i aktivirat će se funkcija automatskog isključivanja koja će isključiti fritezu na zrak.
2. Odjeljak za pripremu hrane izvučen je iz friteze na zrak tijekom kuhanja. U tom slučaju mjerač vremena neće pauzirati; nastavit će odbrojavati sve dok ne istekne vrijeme kuhanja.



NAPOMENA: Ako fritezu na zrak trebate isključiti prije isteka postavljenog vremena kuhanja, isključite je i iskopčajte iz napajanja.

Što je dopušteno, a što nije

DOPUŠTENO:

Prilikom ponovnog umetanja provjerite je li odjeljak za pripremu hrane pravilno poravnat.

Odjeljak za pripremu hrane držite isključivo za ručku na odjeljku za pripremu hrane.

Budite oprezni prilikom vađenja odjeljka za pripremu hrane iz friteze na zrak jer iz aparata može izaći para.

Ispraznite odjeljak za pripremu hrane ako se previše napuni suvišnim uljem. Upotrijebite vatrostalnu posudu kako biste prikupili suvišno ulje i pravilno ga odložite u otpad nakon što se ohladi.

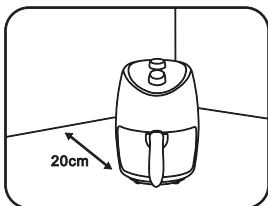
NIJE DOPUŠTENO:

Okretati odjeljak za pripremu hrane dok je u njemu vruća hrana jer se na dnu odjeljka za pripremu hrane može nakupiti suvišno ulje i iscuriti na sastojke.

Pokrivati fritezu na zrak ili njezine ulaze za zrak jer tako prekidate protok zraka i možete utjecati na rezultate pripreme hrane.

Dodirivati odjeljak za pripremu hrane tijekom ili neposredno nakon upotrebe jer postaje jako vruć; odjeljak za pripremu hrane držite samo za ručku.

Snažno tresti odjeljak za pripremu hrane dok je u podlošku suvišno ulje.



UPOZORENJE: PRIJE UPOTREBE PROVJERITE IMA LI SA SVIH STRANA OKO FRITIZE NA ZRAK 20 CM SLOBODNOG PROSTORA.

Čišćenje i održavanje

Prije čišćenja ili održavanja isključite fritezu na zrak i iskopčajte je iz izvora napajanja te pustite da se u potpunosti ohladi.

1. KORAK: Glavnu jedinicu friteze na zrak obrišite vlažnom mekom krpom i temeljito je osušite.

2. KORAK: Odjeljak za pripremu hrane operite toplom vodom s deterdžentom, a zatim ga temeljito isperite i osušite.

Glavnu jedinicu friteze na zrak nemojte uranjati u vodu ili u bilo koju drugu tekućinu.

Za čišćenje friteze na zrak i njezine dodatne opreme nikad nemojte upotrebljavati grube ili abrazivne deterdžente ili spužvice jer mogu uzrokovati oštećenja.



NAPOMENA: Fritezu na zrak treba očistiti nakon svake upotrebe.

Upute za upotrebu Prije prve upotrebe

Očistite fritezu na zrak prateći upute iz odjeljka „Čišćenje i održavanje”.



NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe friteze na zrak može doći do ispuštanja manje količine dima ili mirisa. To je normalno i ubrzo će prestati. Tijekom upotrebe osigurajte dobru prozračenost oko friteze na zrak. Preporučujemo da prije prve upotrebe fritezu na zrak pokrenete da radi prazna 10 minuta jer na taj način dim i miris koji se mogu javiti tijekom prve upotrebe neće utjecati na okus hrane.

Upotreba friteze na zrak

1. KORAK: Ukopčajte fritezu na vrući zrak na napajanje i uključite je.

2. KORAK: Narančasti i zeleni indikator početak će svijetliti, naznačujući da je friteza na zrak uključena i da se zagrijava.

3. KORAK: Izvadite odjeljak za pripremu hrane tako da ga izvučete iz friteze na zrak držeći ga za ručku. Odjeljak za pripremu hrane stavite na ravnu i stabilnu površinu otpornu na toplinu.

4. KORAK: Stavite sastojke na rešetku za kuhanje s premazom protiv lijepljenja u odjeljku za pripremu hrane. Odjeljak za pripremu hrane gurnite u glavnu jedinicu friteze na zrak kako biste ga zatvorili.

5. KORAK: Upotrijebite regulator temperature kako biste fritezu na zrak postavili na potrebnu postavku temperature.

6. KORAK: Odredite vrijeme prženja potrebno za sastojke i upotrijebite regulator mjerača vremena kako biste namjestili vrijeme; mjerač vremena početak će odbrojavati kad ga otpustite.

7. KORAK: Neke sastojke možda ćete na pola pripreme morati protresti. Izvadite odjeljak za pripremu hrane tako da ga izvučete iz friteze na zrak držeći ga za ručku. Lagano protresite odjeljak za pripremu hrane, a zatim ga gurnite natrag u glavnu jedinicu friteze na zrak kako biste ga zatvorili i nastavili pripremati hranu.

8. KORAK: Kad prženje završi, a postavljeno vrijeme istekne, oglasit će se mjerač vremena. Provjerite je li hrana gotova tako da pažljivo otvorite odjeljak za pripremu hrane. Ako sastojci nisu gotovi, zatvorite odjeljak za pripremu hrane i upotrijebite regulator mjerača vremena kako biste podesili odgovarajuće vrijeme pripreme hrane. Ako je hrana gotova, izvadite odjeljak za pripremu hrane iz glavne jedinice i zatim njegov sadržaj ispraznite u zdjelu ili na tanjur. Ako se radi o velikim ili lomljivim komadima hrane, upotrijebite hvataljke otporne na toplinu (ne isporučuju se uz aparat).



NAPOMENA: Ako se friteza na zrak ne uključuje, to znači da odjeljak za pripremu hrane nije pravilno umetnut. Provjerite je li odjeljak za pripremu hrane potpuno umetnut. Ako vrijeme pripreme hrane ili postavku temperature treba promijeniti tijekom upotrebe, jednostavno upotrijebite regulator mjerača vremena ili temperature prema potrebi, a friteza na zrak automatski će prilagoditi postavke.

Zeleni indikator zagrijavanja uključivat će se i isključivati tijekom upotrebe, naznačujući da aparat održava odabranu temperaturu.



OPREZ: Nemojte prosipati hranu izravno u zdjelu ili na tanjur jer se višak ulja može nakupiti na dnu odjeljka za pripremu hrane. Umjesto toga, pripremljenu hranu uvijek vadite s pomoću kuhinjskog pribora.

UPOZORENJE: Nazivni napon prisutan je čak i ako je regulator temperature u položaju „isključeno”. Želite li fritezu na zrak trajno isključiti, iskopčajte je iz napajanja. Friteza na zrak postat će jako vruća tijekom upotrebe; budite pažljivi kako ne bi došlo do ozljeda i uvijek je postavljajte na površinu otpornu na toplinu.

Vodič za pripremu hrane

U nastavku su navedene smjernice za pripremu određenih vrsta hrane u fritezi na zrak. Ovo su samo smjernice i pripremu hrane uvijek treba nadzirati. Hrana prije posluživanja uvijek mora biti vruća.

Krumpiri i krumpirići

Hrana	Količina	Pribl. vrijeme pripreme	Temperatura	Dodatne informacije
Tanke smrznute ploške krumpira	200–400 g	16–18 min	200 °C	Protresite krumpiriće slijedeći upute u odjeljku „ Upotreba friteze na zrak ”.
Deblje smrznute ploške krumpira	200–400 g	18–20 min	200 °C	Protresite krumpiriće slijedeći upute u odjeljku „ Upotreba friteze na zrak ”.
Domaći krumpirići	200–400 g	20–30 min	200 °C	Pratite potpune upute u odjeljku „ Detaljne upute za pripremu krumpirića ”.
Pekarski krumpir iz kućne radinosti	200–400 g	20–30 min	180 °C	Namočite narezani krumpir u vodi kako biste uklonili škrob, dodajte ½ jušne žlice ulja i protresite u skladu s uputama u odjeljku „ Upotreba friteze na zrak ”.

Meso i perad

Hrana	Količina	Pribl. vrijeme pripreme	Temperatura	Dodatne informacije
Odrezak	100–300 g	Dobro pečeno: 10 minuta Srednje pečeno: 8 minuta Slabo pečeno: 6 minuta	180 °C	Okrenite kad istekne pola vremena pečenja.
Hamburger	100–300 g	18–20 min	180 °C	Okrenite kad istekne pola vremena pečenja.
Svinjski kotleti	100–300 g	18–20 min	200 °C	Okrenite kad istekne pola vremena pečenja.

Hrana	Količina	Pribl. vrijeme pripreme	Temperatura	Dodatne informacije
Pileća prsa	100–300 g	15–22 min	200 °C	Uvijek provjerite je li piletina pečena do kraja.
Pileći bataci	100–300 g	15–22 min	180 °C	Uvijek provjerite je li piletina pečena do kraja.

Grickalice i prilozi

Hrana	Količina	Pribl. vrijeme pripreme	Temperatura
Smrznuti pileći medaljoni	100–300 g	6–10 min	200 °C
Proletne rollice	100–200 g	8–10 min	200 °C
Punjeno povrće	100–200 g	10–15 min	180 °C

Detaljne upute za pripremu krumpirića Domaći krumpirići

- KORAK:** Krumpir narežite na komade debele približno 1 cm.
- KORAK:** Narezani krumpir stavite u zdjelu s hladnom slanom vodom i zakuhajte. Kuhajte približno 3 minute.
- KORAK:** Iscijedite vodu iz krumpira i temeljito ih osušite papirnatim ručnikom.
- KORAK:** Na narezani krumpir nanesite približno ½ jušne žlice ulja za prženje ili ulja u spreju te ih stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja. Kako biste postigli najbolje rezultate, provjerite je li dobro prekriven uljem.
- KORAK:** 20–30 minuta pržite na 200 °C.
- KORAK:** Krumpir redovito tresite (pribl. svakih 6 minuta) kako bi se ravnomjerno ispržio. Ako se krumpir lijepi za rešetku s premazom protiv lijepljenja, nanesite još ulja.
- KORAK:** Kad bude potpuno pržen i hrskav, izvadite ga iz friteze na zrak, začinite i uživajte.

Zamrznuti krumpirići

- KORAK:** Stavite 200–400 g zamrznutih krumpirića na rešetku s premazom protiv lijepljenja.
- KORAK:** Tanke zamrznute krumpiriće pripremajte 16–18 minuta pri 200 °C, a debele zamrznute krumpiriće 18–20 minuta.
- KORAK:** Krumpir redovito tresite (pribl. svakih 6 minuta) kako bi se ravnomjerno ispržio.
- KORAK:** Kad bude potpuno pržen i hrskav, izvadite ga iz friteze na zrak, začinite i uživajte.

Spremanje

Prije spremanja friteze na zrak na hladno i suho mjesto, provjerite je li hladna, čista i suha. Kabel nikada nemojte čvrsto namatati oko friteze na zrak; labavo ga omotajte kako biste spriječili oštećenja.

Tehnički podaci

Šifra proizvoda: EK2817H
Ulaz: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Izlaz: 1000 W

RECEPTI

Pohani riblji fileti

Sastojci

100 g fileta bakalara (jednake veličine kako biste dobili najbolje rezultate)

40 g krušnih mrvica

½ jajeta, tučenog

2 jušne žlice običnog brašna

1 jušna žlica parmezana

Bosiljak, sušen

Ulje u spreju

Sol i papar, po ukusu

Priprema

Dodajte malo običnog brašna u srednje veliku zdjelu i uvaljajte filete bakalara u brašno.

U drugoj posudi pomiješajte krušne mrvice, parmezan i bosiljak. Umočite filete u jaje, a zatim uvaljajte ribu u smjesu s krušnim mrvicama. Začinite po ukusu.

Nanesite ulje u spreju sa svih strana ribe, stavite filete na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 15–20 minuta na 190 °C, tj. dok ne postanu zlatno smeđe boje.

Odrezak s paprom

Sastojci

Odrezak od 200 g (debljine 1,5 cm–2,5 cm)

2 ljutike, sitno sjeckane

50 g nesoljenog maslaca

100 ml goveđeg temeljca

2 jušne žlice umaka Worcestershire

2 jušne žlice brandyja

2 jušne žlice punomasnog vrhnja

1 jušna žlica Dijon senfa

1 jušne žlice maslinovog ulja

1 jušna žlica zelenog papra u zrnu

Crni i bijeli papar u zrnu, po ukusu

Sol i papar, po ukusu

Priprema

Osušite odrezak papirnatim ručnikom te u obje strane odreska utisnite crni i bijeli papar u zrnu.

Prekrijte folijom i stavite u hladnjak na 2–3 sata.

Odrezak stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 6 minuta (krvav), 8 minuta (srednje pečen) ili 10 minuta (dobro pečen) na 180 °C, ovisno o tome kakav odrezak preferirate. Kad istekne pola vremena pečenja, okrenite odrezak kako biste dobili karamelizaciju s obje strane.

Dok se odrezak peče, pripremite umak. U tavi zagrijte ulje i maslac te pirjajte ljutiku na srednje jakoj vatri dok ne omekša. Dodajte umak



Worcestershire, brandy i temeljac u tavu za prženje. Pojačajte vatru i postružite dno tave kako biste sjedinili okuse. Dodajte zeleni papar u zrn, senf i vrhnje te začinite po ukusu. Izvadite meso iz friteze na zrak i ostavite ga približno 5 minuta, a zatim ga dijagonalno narežite na ploške. Dodajte meso u umak. Promiješajte kako biste sjedinili okuse mesa i umaka od papra te kako biste meso zagrijali.

Lagano prženi janjeći kotleti s ružmarinom i češnjakom

Sastojci

3 mala janjeća kotleta od rebarca ili 2 janjeća kotleta od slabine

1 jušna žlica protisnutog češnjaka

1 jušna žlica svježeg ružmarina, sjeckanog

½ čajne žlice sušene drobljene crvene paprike

Grančice svježeg ružmarina (po izboru)

Priprema

U maloj posudi pomiješajte češnjak, ružmarin i drobljenu crvenu papriku. Oko ¼ čajne žlice mješavine utrljajte u obje strane svakog janječeg kotleta.

Janjeće kotlete pospite solju i stavite na tanjur, pokrijte ih i držite u hladnjaku približno 30 minuta ili, još bolje, do 4 sata.

Janjeće kotlete stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pržite oko 10 minuta na 200 °C, ovisno o tome koliko prženo meso preferirate. Protresite na pola pečenja.

Ako želite, janjeće kotlete ukasite ružmarinom.

Svinjski kotlet

Sastojci

1 svinjski kotlet

Sol i papar, po ukusu

Priprema

Začinite svinjski kotlet solju i paprom.

Stavite svinjski kotlet na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 18–20 minuta na 200 °C.

Vrijeme potrebno za pripremu svinjskog kotleta ovisi o vašim željama; okrenite ga na pola pečenja kako biste dobili jednaku boju i karamelizaciju.

Svinjski kotlet sa senfom

Sastojci

1 svinjski kotlet

Dijon senf

Priprema

Svinjski kotlet premažite s dosta Dijon senfa.

Pečeni svinjski but

Sastojci

750 g svinjskog buta

Sol i papar, po ukusu

Priprema

Svinjski but stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i lagano ga prekrijte aluminijskom folijom.

Svinjski but od 750 g pecite približno 25 minuta na 180 °C, okrenite i pecite još 25 minuta. Skinite foliju i pecite svinjski but još 10 minuta, a zatim ponovo okrenite i pecite još 10 minuta kako bi dobio boju sa svih strana.

Vrijeme pečenja može se razlikovati ovisno o obliku i debljini buta.

Ubodite ražnjićem kako biste provjerili je li sok čist.

Začinite po ukusu.



NAPOMENA: Budite oprezni kad odjeljak za pripremu hrane vadite iz friteze na zrak jer se na dnu nalaze vrući sokovi; pripazite kako se ne biste ozlijedili.

Stavite svinjski kotlet na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 18–20 minuta na 200 °C dok masni dio ne postane hrskav.

Okrenite svinjski kotlet na pola pečenja kako biste dobili jednaku boju i karamelizaciju.

Hrskava pečena piletina

Sastojci

3 pileća batka ili 2 pileća zabatka

50 g kukuruznih pahuljica

30 g običnog brašna

40 ml mlaćenice

½ jušne žlice Dijon senfa

½ čajne žlice mljevene paprike

½ čajne žlice kajenskog papra

¼ čajne žlice mljevene kadulje

Ulje u spreju

Sol i papar, po ukusu

Priprema

Brašno stavite u širu zdjelu ili tanjur te ga začinite solju i paprom. Piletinu stavite u brašno tako da je potpuno prekrijete, a zatim otresite uz rub zdjele kako biste odstranili višak brašna i stavite sa strane. Bacite ostatak brašna.

Kukuruzne pahuljice stavite u veliku vrećicu sa zatvaračem, ispraznite zrak prije nego što vrećicu zatvorite te zatim valjkom izdrobite pahuljice. Izdobljene kukuruzne pahuljice stavite u širu zdjelu ili tanjur.

U većoj zdjeli pomiješajte mlaćenicu, senf, kajenski papar, mljevenu papriku i kadulju. Piletinu umočite u mješavinu s mlaćenicom, a zatim u izdobljene kukuruzne pahuljice.

Piletinu dobro poprskajte uljem, zatim komade piletiline rasporedite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite otprilike 5–10 minuta na 200 °C.

Smanjite temperaturu na 190 °C i pecite još 20–25 minuta ako spremate zabatke ili 10–15 minuta za batke te prije posluživanja provjerite je li piletina pržena do kraja.

Hrskava pečena piletina sa sezamom

Sastojci

90 g pilećih prsa izrezanih na trakice
40 g zobenih pahuljica
25 g brašna s kvascem
10 g tostiranih sjemenki sezama
60 ml pilećeg temeljca
½ jušne žlice pilećeg temeljca u prahu
1 ½ čajna žlica soli
½ čajne žlice češnjaka u prahu
½ čajne žlice luka u prahu
½ čajne žlice umaka od soje
¼ čajne žlice suhog bosiljka
¼ čajne žlice sušenog origana
¼ čajne žlice mljevenog crnog papra
Ulje u spreju

Priprema

Piletinu začinite s ½ čajne žlice soli, crnim paprom i češnjakom u prahu, a zatim ostavite na hladnom na 4 sata.

U srednje velikoj zdjeli pomiješajte zobene pahuljice, sjemenke sezama, ½ čajne žlice soli i pilećeg temeljca u prahu i ostavite sa strane. U drugoj zdjeli pomiješajte brašno, ½ čajne žlice soli, luk u prahu, bosiljak, origano, umak od soje i pileći temeljac. Piletinu uronite u pileći temeljac, a zatim je uvaljajte u mješavinu sa sjemenkama sezama.

Na piletinu nanesite ulje u spreju, stavite je na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 15–22 minute na

200 °C, tj. dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

Japanska pržena piletina

Sastojci

175 g pilećih prsa bez kože i kosti, narezanih na kockice od 2,5 cm
1 jaje, lagano tučeno
1 ½ jušna žlica krumpirovog škroba
½ jušne žlice rižinog brašna
½ jušne žlice protisnutog češnjaka
½ jušne žlice naribanog svježeg korijena đumbira
½ jušne žlice sezamovog ulja
½ jušne žlice umaka od soje
¼ čajne žlice bijelog šećera
¼ čajne žlice soli
¼ čajne žlice crnog papra
¼ čajne žlice pileće kocke
Ulje u spreju

Priprema

U velikoj zdjeli pomiješajte jaja, sol, papar, šećer, češnjak, đumbir, sezamovo ulje, umak od soje i pileću kocku. Dodajte komade piletiline i promiješajte kako bi mješavina prekrila piletinu. Pokrijte i držite u hladnjaku oko 30 minuta.

Izvadite zdjelu iz hladnjaka, piletini dodajte krumpirov škrob i rižino brašno i dobro promiješajte.

Na piletinu nanesite ulje u spreju, stavite je na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 15–22 minute na 200 °C, tj. dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

Pohane pileće trakice

Sastojci

1 pileća prsa
25 g krušnih mrvica
25 g kremastog sira
Ulje u spreju

Priprema

Izrežite pileća prsa na trake, ravnomjerno premažite kremastim sirom, a zatim uvaljajte u krušne mrvice.

Na piletinu nanesite malo ulja u spreju, stavite je na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i, uz okretanje na pola pripreme, pecite približno 15–22 minute na 200 °C, tj. dok se ne postigne zlatno-smeđa boja i čvrstoća na dodir.

Pileći medaljoni

Sastojci

6 krepera
1 file pilećih prsa bez kože, izrezati na komade od 2 do 3 cm
1 srednje veliko jaje
1 češanj češnjaka (po izboru)
1 jušna žlica maslaca
1 jušna žlica sušenog peršina ili 2 grančice svježeg peršina (po izboru)
½ limuna (po izboru)
Glatko brašno
Ulje u spreju
Sol i papar, po ukusu

Priprema

Za pripremu piletine najprije očistite češnjak i naribajte koricu limuna. Krekere stavite u multipraktik i dodajte maslac, češnjak, peršin, limunovu koricu, prstohvat soli i papar te obradite do vrlo usitnjene mješavine. Te mrvice istresite na tanjur.

Na drugi tanjur istresite brašno, razbijte jaja u malu posudu i izmutite ih vilicom. Komade piletine uvaljajte u brašno tako da sve strane budu dobro pokrivene, a zatim ih unonite u jaje, pa u mrvice. Utrljajte mrvice u piletinu kako bi se zalijepili; piletina treba biti potpuno presvučena mrvicama.

Na piletinu sa svih strana nanosite ulje u spreju, stavite je na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pržite približno 10–15 minute na 200 °C, tj. dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

Kroketi od lososa

Sastojci

40 g brašna
25 g krušnih mrvica
16 g soka od ocijedenog lososa
½ konzerve ružičastog lososa, ocijedenog, sačuvajte sok
½ jajeta
¼ narezanog mladog luka
½ čajna žlica praška za pecivo
¼ čajna žlica umaka Worcestershire
Ulje u spreju
Papar, po ukusu

Priprema

U zdjeli pomiješajte losos i jaje, a zatim umiješajte brašno, papar, luk i umak Worcestershire. Prašak za pecivo pomiješajte sa sokom od lososa i tucite pjenjačom dok se mješavina ne zapjeni. Ulijte u smjesu s lososom i promiješajte vilicom.

Od mješavine izradite oblike kroketa i uvaljajte ih u krušne mrvice. Nanesite ulje u spreju, stavite krokete na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 15–18 minuta na 200 °C, tj. dok ne postanu zlatno smeđe boje.

Grilane kozice

Sastojci

200 g velikih kozica, opranih i očišćenih
80 g maslaca, rastopljenog
1 češanj češnjaka, oguljen i zdrobljen
2 jušne žlice soka od limuna

Priprema

U zdjelici izmiješajte rastopljeni maslac, sok od limuna i češnjak. Kozice unonite u mješavinu s maslacem i izravno ih stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja. Pecite ih 10 do 15 minuta na 200 °C, okrećući ih na pola pečenja.

Samose od govedine

Sastojci

100 g mljevene govedine
½ paketa listova za savijača
½ luka, nasjeckanog
½ ljutike, sitno sjeckane
½ grančice timijana
½ jušne žlice curry praha
Ulje u spreju
Mlijeko, po želji
Sol i papar, po ukusu

Priprema

U velikoj posudi na srednjoj temperaturi dodajte malo ulja i pržite luk dok ne omekša, a zatim dodajte sitno sjeckanu ljutiku. U tavu dodajte mljeveno meso i timijan te pirajte oko 5 minuta dok meso ne dobije smeđu boju, a zatim maknite s vatre. Mješavini s mesom dodajte curry prah i začinite solju i paprom.

List tijesta stavite na ravnu radnu površinu i po dužini ga prerežite na trećine. Na vrh svake trake dodajte žlicu mješavine s mesom, a zatim preklopite na trokute. Rubove zalijepite tako da nanesete malo mlijeka.

Nastavite ovaj postupak sve dok ne potrošite cijelu mješavinu s govedinom.

Svaku samosu poprskajte uljem, zatim dvije po dvije samose stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pržite otprilike 3 minute na 200 °C.

Okrenite samose, a zatim ih pecite još 3 minute, sve dok obje strane ne budu hrskave i zlatno-smeđe.

Pečeni krumpiri

Sastojci

800 g krumpira narezanog na četvrtine
6 jušne žlice maslinovog ulja
Sol i papar, po ukusu

Priprema

Veliki lonac do pola napunite hladnom vodom. Stavite krumpir u tavu; dodajte prstohvat soli i pokrijte poklopcem. Čim voda prokuha, smanjite vatru i kuhajte oko 6 minuta. Ocijedite krumpir i protresite ga u cjedilu kako bi rubovi postali neravni.

Stavite krumpir na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i poprskajte ga uljem. Pecite približno 15 minuta na 200 °C. Pažljivo okrenite i pecite još 15 minuta. Pripazite da krumpir ne zagori; ako je potrebno, prekritite ga folijom.

Kriške batata

Sastojci

2 batata, narezana na male kriške
2 jušne žlice maslinovog ulja
1 čajna žlica čili pahuljica
Sol i papar, po ukusu

Priprema

Kriške krumpira stavite u zdjelu s hladnom slanom vodom i zakipite. Kad voda zakuha, ocijedite slanu vodu.

Kriške batata stavite u posudu, prelijte uljem i promiješajte radi jednolike prekrivenosti. Dodajte čili pahuljice, začinite solju i paprom po ukusu te promiješajte.

Kriške batata stavite na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 18–25 minuta na 200 °C dok batat ne postane mekan i zlatno-smeđi.

Preporučuje se da na polovici pečenja protresete odjeljak za pripremu hrane kako bi se kriške ravnomjerno ispržile.

Pospite morskom soli prije posluživanja.

Kriške krumpira s ružmarinom

Sastojci

1 srednji bijeli krumpir, izrezati na manje kriške
1 češanj češnjaka, izgnječen
1 grančica svježeg ružmarina
Ulje u spreju
Sol i papar, po ukusu

Priprema

Kriške krumpira stavite u zdjelu s hladnom slanom vodom i zakipite. Kad voda zakuha, ocijedite slanu vodu.

Kriške krumpira stavite u posudu, dodajte preostale sastojke i promiješajte.

Na kriške krumpira nanesite ulje u spreju kako biste dobili lagani premaz, stavite ih na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 20–30 minuta na 180 °C, tj. dok ne dobiju zlatno-smeđu boju i budu hrskavi. Preporučuje se da na polovici pečenja protresete odjeljak za pripremu hrane kako bi se kriške ravnomjerno ispržile.

Kolutići od luka

Sastojci

1 veliki luk
32 g običnog brašna
80 ml mlaćenice
Ulje u spreju
Sol i papar, po ukusu

Priprema

Operite i oljuštite luk, narežite ga na kolute debele 5 mm i razdvojite kolutiće.

Brašno stavite u širu zdjelu ili tanjur te ga začinite solju i paprom. Kolutiće od luka stavite u brašno tako da ih potpuno prekriti, a zatim ih otresite uz rub zdjele kako biste odstranili višak brašna i stavite ih sa strane. Bacite ostatak brašna.

Uronite kolutiće u mlaćenicu.

Otresite višak mlaćenice i drugi put uvaljajte u brašno.

Na kolutiće od luka nanesite ulje u spreju, stavite ih na rešetku za pripremu hrane s premazom protiv lijepljenja i pecite približno 5–8 minuta na 200 °C, tj. dok ne dobiju zlatno-smeđu boju. Preporučuje se da na polovici pečenja protresete odjeljak za pripremu hrane kako bi se kolutići od luka jednoliko ispržili.



Odlaganje otpadnih baterija te električne i elektroničke opreme



Ovaj simbol na proizvodu, njegovim baterijama ili pakiranju znači da se proizvod i baterije koje sadrži ne smiju odlagati s otpadom iz kućanstva. Umjesto toga, korisnikova je odgovornost predati ih na odgovarajućoj lokaciji za prikupljanje baterija te električne i elektroničke opreme radi recikliranja. To zasebno prikupljanje i recikliranje pomoći će u očuvanju prirodnih resursa i sprječavanju potencijalnih negativnih posljedica za ljudsko zdravlje i okoliš zbog moguće prisutnosti opasnih tvari u baterijama te električnoj i elektroničkoj opremi, što može biti uzrokovano neprimjerenim odlaganjem. Neke maloprodajne trgovine pružaju usluge povrata koje korisniku omogućuju povrat iskorištene opreme kako bi se ona odložila na odgovarajući način. **Korisnikova je odgovornost prije odlaganja izbrisati sve podatke iz električne i elektroničke opreme.** Dodatne informacije o tome gdje možete predati baterije te električnu i elektroničku opremu zatražite od lokalnog gradskog/općinskog ureda, nadležne komunalne službe ili trgovca.

Proizvođač:
Ultimate Products UK Ltd., ...
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

PROIZVEDENO U KINI.

CD210920/MD290124/V6