


PHILCO®



RECEPTY PRO HORKOVZDUŠNOU
FRITÉZU PHILCO **PHHG 7000**

An overhead view of a dining table with four people seated around it. The table is set with white plates, glasses of red wine, and various dishes including roasted chicken, potatoes, and salad. A central oval dish holds a whole roasted chicken with potatoes and herbs. The table is decorated with burlap placemats, cinnamon sticks, and lemon slices. The text "Otevřete si cestu ke kreativní kuchyni" is overlaid on the right side of the image.

Otevřete si cestu
ke kreativní kuchyni

Horkovzdušná fritéza s grilem PHHG 7000 spojuje 12 výjimečných funkcí v jednom spotřebiči a posouvá hranice vašeho kulinářského umění.

Díky širokému teplotnímu rozsahu od 50 do 230 °C si můžete přesně nastavit teplotu i dobu přípravy v manuálním režimu, a připravit tak jídla podle svého oblíbeného receptu. Nebo si usnadněte vaření a využijte 12 automatických programů, včetně vaření s párou nebo sušení potravin. Vše pohodlně nastavíte na velkém, přehledném LED displeji. Díky vnitřnímu osvětlení a širokému průhledu máte vždy dokonalý přehled o průběhu přípravy. Vaření vám navíc usnadní bohaté příslušenství, které je součástí balení.

Inovativní design pro dokonalé výsledky

Fritéza je vybavena horním konvekčním topným tělesem a spodní topnou deskou s nepřilnavým povrchem, díky vnitřnímu osvětlení a velkému průhledu můžete sledovat krok po kroku průběh přípravy. Po dokončení nastaveného programu či zvolené funkce se fritéza automaticky vypne. Doba přípravy zvoleného pokrmu je kratší s výrazně menší spotřebou energie než při rozehrání trouby.



Skleněné víko
vhodné i do trouby



Fritovací košík



Hrnc / grilovací mřížka



Kartáček na čištění

Vlastnosti a funkce

- 12 v 1 • Digitální ovládání s bílým LED displejem
- Horní konvekční topné těleso s osvětlením, spodní topná deska s nepřilnavým povrchem • Snadné čištění
- 4 nastavení grilu • Automatické vypnutí
- Příkon 1 700 W
- Délka kabelu 80 cm

Příslušenství:

- fritovací košík, hrnc na vaření/grilovací mřížka, skleněná poklice a čistící kartáček

1 700 W

12 funkcí

Teplota
50-230 °C

Inspirujte se **našimi recepty**

Pečený losos s chřestem

Suroviny:

- 1 svazek zeleného chřestu
- 2-4 filety lososa
- 20-30 g parmigiano reggiano
- sůl, pepř, olej ve spreji
- Sriracha, petrželka



Postup:

Odkrojíme dřevnaté konce chřestu (cca 2,5 cm) a vložíme ho do pekáčku fritézy. Zastříkneme olejem, osolíme, opeříme a posypeme strouhaným sýrem. Fritézu nastavíme na program **Air Fry** (205 °C) s časovačem na 6–8 minut. Jakmile se fritéza nahřeje, vložíme pekáček s chřestem. Pečeme, dokud sýr nezačne zlátnout. Poté chřest vyjmeme a odložíme stranou. Do použitého pekáčku vložíme grilovací košík a do něj vyskládáme lososové filety. Zastříkneme olejem, osolíme a opeříme. Zavřeme víko a zapneme program **Bake** (175 °C) na 8 minut. Po upečení lososa servírujeme s trochou Srirachy a posypeme nasekanou petrželkou. Skvělou přílohou je quinoa, která se k tomuto pokrmu perfektně hodí.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.

Pomalou vařené mexické kuře

Suroviny:

- 1 cibule
- 1 lžíce prolisovaného česneku
- 1 paprika
- 600 g kuřete
- 1 lžíce uzené papriky
- 1 lžíce mletého kmínu
- 1 lžíce mletého koriandru
- 1 lžička chipotle nebo chilli
- 1 lžička oregana
- 1 lžička cukru
- 1 plechovka krájených rajčat (400 g)
- 1 plechovka červených fazolí (400 g)
- 1 malá plechovka sterilované kukuřice (160 g)
- 100 ml drůbežího vývaru
- 2 bobkové listy
- avokádo, zakysaná smetana, citron na servírování



Postup:

Cibuli nakrájíme na tenké plátky, papriku na malé kostičky a kuřecí maso na menší kostky. Všechny suroviny (kromě avokáda, smetany a citronu) vložíme do vnitřní nádoby horkovzdušné fritézy a promícháme. Nádobu přiklopíme skleněnou poklicí, zatímco víko fritézy necháme otevřené. Zvolíme program na pomalé vaření **Slow Cook** teplotu na 95 °C a časovač na 3 hodiny. Po 3 hodinách máme hotový pokrm, který s přílohou vystačí na 6 porcí. Servírujeme se zakysanou smetanou, plátky avokáda a citronu.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.

Salát z pečených brambor

Suroviny:

- 1,2 kg brambor
- olej ve spreji
- 1 lžička soli
- černý pepř
- 2 lžíce majonézy
- 3 lžíce bílého jogurtu
- 3 stonky řapíkatého celeru
- ¼ salátové okurky
- 3 stonky jarní cibulky
- 2 stroužky prolisovaného česneku
- 2 lžíce jablečného octa
- 1 lžíce dijonské hořčice
- hrst kopru



Postup:

Brambory omyjeme, přepůlíme a vložíme do pekáčku horkovzdušné fritézy. Do bočního žlábků pekáčku nalijeme vodu, přiklopíme skleněnou poklicí a necháme víko fritézy otevřené. Zvolíme program vaření na páře **Steam** a nastavíme časovač na 20–22 minut podle velikosti brambor. Po uvaření brambory přímo v pekáčku rozmáčkne, například plochým dnem hrnečku. Zastříkneme olejem, osolíme a připravíme na pečení. Zapneme manuální program, nastavíme teplotu na 220 °C a časovač na 35 minut. Zavřeme víko fritézy. V polovině doby brambory otočíme a ve 30. minutě je zkontrolujeme. Mezitím si v salátové míse smícháme majonézu, jogurt, nadrobno nakrájený celer, okurku a jarní cibulku. Přidáme česnek, ocet, hořčici a nasekaný kopr. Upečené brambory necháme 5–10 minut vychladnout, poté je lehce pokrájíme a přidáme do mísy k ostatním ingrediencím. Vše důkladně promícháme. Nejlepší je podávat ihned, dokud jsou brambory krásně křupavé.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.

Banánové koule ve skořicovém cukru

Suroviny:

- 1 velký banán
- 110 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- špetka soli
- olej ve spreji
- cukr krupice, skořice



Postup:

Recept na 6 koulí. Banán rozmačkáme vidličkou na kaši. Přidáme mouku, prášek do pečiva a špetku soli. Důkladně promícháme a vypracujeme těsto. Naolejovanými rukama vytváříme 6 koulí a postupně je vkládáme do košíku horkovzdušné fritézy. Fritézu nastavíme na program **Bake** (175 °C) s časovačem na 10 minut. Koule zastříkneme olejem a vložíme do rozehřáté fritézy. Po upečení je znovu lehce zastříkneme olejem a obalíme ve skořicovém cukru.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.

Grilované kuře s bramborem

Suroviny:

- 80 ml oleje
- 5 lžic medu
- 4 lžičky grilovacího koření s obsahem soli
- 6 kuřecích horních stehenních řízků
- brambory
- olej ve spreji
- sůl
- Sriracha a jarní cibulka na ozdobení



Postup:

V míse si smícháme olej, med a grilovací koření. Přidáme maso a důkladně ho v marinádě promneme, aby se všechny chutě propojily. Fritézu nastavíme na program **Grill** s teplotou 205 °C a časovačem na 30 minut. Jakmile je fritéza nahřátá, vložíme na plátky nakrájené brambory, zastříkneme olejem ve spreji a osolíme. Poté do fritézy vložíme grilovací mřížku a na ni vyskládáme marinované maso. Zavřeme víko a necháme grilovat. 5 minut před koncem maso vyjmeme a brambory necháme dopéct ještě dalších 5 minut. Při servírování maso dochutíme Srirachou a ozdobíme nasekanou jarní cibulkou.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.

Domácí bagely

Suroviny:

- 320 g hladké mouky
- 1 ½ lžičky prášku do pečiva
- 1 lžička soli
- 225 g řeckého jogurtu
- 1 vejce
- mix sezamových semínek



Postup:

Recept na 2 bagely. Smícháme mouku, sůl, prášek do pečiva a jogurt, poté vypracujeme nelepivé těsto. Těsto rozdělíme na dvě poloviny. Každou část vyválíme do válečku a spojíme jeho konce, čímž vytvoříme bagel. Díra uprostřed by měla být větší, protože těsto během pečení nabyde na objemu. Horkovzdušnou fritézu nastavíme na program **Air fry** na 180 °C s časovačem na 11 minut. Bagely vložíme do formy, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky. Formu vložíme do rozehřáté fritézy a necháme péct. Po 11 minutách jsou bagely hotové. Stačí je rozkrojit a naplnit oblíbenými ingrediencemi. Krémový sýr s pažitkou, plátky uzeného lososa, s červenou cibulí a kapary, nebo míchaná vejce s křupavou slaninou a plátkem sýra či arašídovým máslem s plátkem banánu. Rychlé, jednoduché a hotové za 11 minut!



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.



Skořicoví šneci z listového těsta

Suroviny:

- 1 listové těsto
- 1 lžíce skořice
- 80 g změkčlého másla
- 6 lžic hnědého cukru



Postup:

Změkčlé máslo utřeme se skořicí a cukrem až vznikne hladká směs. Listové těsto rovnoměrně pomazeme skořicovou směsí, poté ho srolujeme od kratší strany. Ostrým nožem nakrájíme 8 stejných šneků. Šneky vyskládáme do košíku horkovzdušné fritézy a nastavíme program **Air Fry** na 9 minut. Po upečení je necháme chvíli vychladnout, než si na nich pochutnáme. Hotové za 9 minut.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.

Masoví šneci z listového těsta

Suroviny:

- 350 g mletého kuřecího masa
- 100 g strouhaného čedaru
- 3 lžičky pizza koření (s obsahem soli)
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 1 vejce
- prosciutto nebo slanina
- 1 listové těsto
- parmezán



Postup:

K mletému masu přidáme koření, rajčatový protlak a nahrubo nastrouhaný čedar. Pokud koření neobsahuje sůl, nezapomeneme osolit. Směs důkladně promícháme, dokud nezíská mazlavější konzistenci. Listové těsto rozložíme a rovnoměrně na něj rozetřeme masovou směs, přičemž na jedné kratší straně necháme volný okraj (cca 2 cm) pro snadné uzavření rolky. Na polovinu těsta navrstvíme plátky prosciutta nebo slaniny. Těsto zarolujeme od kratší strany – netlačíme příliš, aby se maso nevymačkalo ven. Vzniklou rolku nakrájíme na 6 stejně velkých šneků. Šneci umístíme do pekáčku horkovzdušné fritézy a posypeme strouhaným parmazánem. Fritézu předehřejeme na 180 °C a pečeme 20 minut. Po upečení necháme šneci mírně vychladnout a podáváme.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.

Čevapčiči

Suroviny:

- 500 g mletého masa (mix hovězí a vepřové)
- 1 šalotka pokrájená najemno
- 2 stroužky prolisovaného česneku
- 1 lžíce sladké papriky
- 1 lžička chilli (volitelné)
- 1 lžička majoránky
- 1 lžička pepře
- 1 lžička soli
- olej ve spreji
- brambory, hořčice a cibule jako příloha



Postup:

Mleté maso smícháme s nadrobno nakrájenou šalotkou, prolisovaným česnekem, paprikou, chilli, majoránkou, pepřem a solí. Vypracujeme kompaktní směs a necháme ji 30 minut odpočinout v lednici pod fólií. Z odležené směsi vytvarujeme 10 válečků a vyskládáme je do košíku fritézy. Jemně je zastříkneme olejem a vložíme do předehřáté fritézy (180 °C). Pečeme 18 minut, v polovině času válečky otočíme, aby se propekly rovnoměrně. Podáváme s vařenými bramborami, plnotučnou hořčicí a na tenká kolečka nakrájenou cibulí.

Tip: Aby cibule nebyla příliš štiplavá, stačí ji po nakrájení namočit na 5 minut do ledové vody.



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.

Perníkové crinkles

Suroviny:

- 290 g hladké mouky
- 150 g třtinového cukru
- 3 lžičky perníkového koření
- 2 lžičky holandského kakaa

- 1 lžička kypřicího prášku
- 2 vejce
- 100 g másla
- kůra z 1 citronu
- cukr moučka



Postup:

V míse smícháme mouku, třtinový cukr, koření, kakao a kypřicí prášek. Metličkou důkladně promícháme, aby se všechny suché ingredience rovnoměrně spojily. Přidáme vejce, změkklé máslo a citronovou kůru, poté vypracujeme hladké těsto. Zabalíme ho do fólie a necháme alespoň 2 hodiny odpočinout v lednici. Z vychlazeného těsta tvarujeme kuličky, které důkladně obalíme v moučkovém cukru. Vyskládáme je do pekáčku horkovzdušné fritézy. Fritézu předehřejeme na 175 °C a nastavíme program **Bake**. Pečeme 10–12 minut, ve dvou várkách, aby měly sušenky dostatek prostoru. Po upečení necháme krátce vychladnout a můžeme podávat!



Naskenujte QR kód a nechte se vést krok za krokem videoreceptem.



Preheat
Temp
95°C
Air fryer
Roast
Broil
Bake
Dehydrate
Grill
Slow cook
Griddle
Stew
Steam
Keep warm
Time
0:30
Manual



Sledujte @Philco

