



SEIT 1968

**TEPLOVZDUŠNÁ
FRITÉZA S OBJEMOM
4,5 LITRA**

**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, senzorické 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 vytiahnite ručne.

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.

So 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.



SEIT 1968



UPOZORNENIE: Horúci povrch – nedotýkajte sa horúcich častí alebo povrchov ani ohrevných dielov spotrebiča.

VAROVANIE: Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých látok.

Automatické vypnutie

Teplovzdušná fritéza je vybavená funkciou automatického vypnutia. Môže sa aktivovať po uplynutí nastaveného času balenia, spustí alarm časovača a funkcia automatického vypnutia spôsobí, že sa teplovzdušná fritéza vypne.

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 sa, či je správne vložený kôš na varenie s nelepivým povrchom. V opačnom prípade nebude teplovzdušná fritéza fungovať.

Nádobu varného koša chytajte len za rukoväť koša na varenie.

Pri vyberaní koša na varenie s nelepivým povrchom buďte opatrný, môže dôjsť k úniku pary.

VYVARUJTE SA:

Kôš na varenie s nelepivým povrchom neprevracajte spolu s pripevnenou nádobu 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.

Stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie s nelepivým povrchom a traste pri tom s prísadami.

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

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 preprite navlhčenou mäkkou handričkou a nechajte ju poriadne vysušiť.

2. KROK: Kôš na varenie 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 4,5 litra | 7. Digitálny ovládací panel |
| 2. Nádobu varného koša | 8. Tlačidlá na ovládanie teploty |
| 3. Kôš na varenie s nelepivým povrchom | 9. Tlačidlá na ovládanie časovača |
| 4. Rukoväť koša na varenie | 10. Tlačidlo výberu režimu |
| 5. Tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie | 11. Tlačidlo zapínania |
| 6. Plastový kryt | 12. LED displej |

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:** Kôš na varenie 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 aspoň na 10 minút, aby dym alebo zápach, ktoré sa môžu spočiatku objaviť, neovplyvnili chuť jedla.

Zostavenie teplovzdušnej fritézy s objemom 4,5 litra

- 1. KROK:** Umiestnite kôš na varenie s nelepivým povrchom pevne do nádoby varného koša. Vysuňte plastový kryt tlačidla uvoľnenia dozadu, aby prekryval tlačidlo uvoľnenia, aby ste ho nemohli počas používania stlačiť.
- 2. KROK:** Zasuňte nádobu varného koša do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy a zatvorte ju.

POZNÁMKA: Teplovzdušná fritéza sa dodáva predmontovaná. Pred začiatkom použitia je potrebné nádobu varného koša bezpečne zavrieť, v opačnom prípade nebude fritéza fungovať.

Používanie digitálneho ovládacieho panela

Po pripojení teplovzdušnej fritézy k elektrickému napájaniu a po jeho aktivovaní sa ozve zvukové znamenie a rozsvieti sa tlačidlo zapínania, ktoré ukazuje, že zariadenie je pripojené k napájaniu.

Klepnutím na tlačidlo zapínania teplovzdušnú fritézu zapnete.

Na LED displeji sa budú striedavo zobrazovať hodnoty „180 °C“ a „15 MIN“. Ide o prednastavené hodnoty varenia; ak potrebujete nastavenia zmeniť, môžete čas a teplotu naprogramovať.

Stláčaním tlačidiel ovládania časovača (↑ alebo ↓) môžete meniť čas varenia až o 30 min.

Stláčaním tlačidiel ovládania teploty (↑ alebo ↓) môžete meniť teplotu varenia od 80 do 200 °C. ↑ alebo ↓ chcete nastavovanie času alebo teploty urýchliť, môžete tlačidlá podržať stlačené.

Po nastavení času a teploty klepnite na tlačidlo zapínania, čím spustíte ohrievanie. Zobrazí sa červená ikona ohrievania, ktorá označuje ohrievanie teplovzdušnej fritézy; LED diódy rotujúce okolo nej ukazujú, že je zapnutý ventilátor. Červené svetlo sa bude v priebehu varenia rozsvetovať a zhasínať; toto striedanie znamená, že teplovzdušná fritéza vykonáva reguláciu teploty.

Čas a teplotu môžete nastaviť aj pomocou tlačidla „REŽIM“. Vykonaním tohto kroku zapnete automatické striedanie rozličných prednastavení času a teploty na účely varenia rozličných druhov potravín. Tieto prednastavenia môžete následne upraviť pomocou ↑ alebo ↓, čím podľa potreby zvýšite alebo znížite hodnoty času a teploty.

Po dokončení varenia a uplynutí prednastaveného času zaznie alarm časovača a teplovzdušná fritéza sa vypne. V priebehu varenia môžete hodnoty času a teploty kedykoľvek upraviť pomocou ↑ alebo ↓.

Ak počas varenia vytiahnete nádobu varného koša, varenie sa preruší. Proces varenia bude pokračovať po zasunutí nádoby späť na svoje miesto. Pokiaľ nádobu varného koša nezasuniete späť na svoje miesto, teplovzdušná fritéza sa po dvoch hodinách vypne. Teplovzdušnú fritézu vypnete opätovným klepnutím na tlačidlo zapínania. Červená ikona ohrievania zmizne a teplovzdušná fritéza sa po dvadsiatich sekundách vypne.

POZNÁMKA: Keď je jednotka zapojená v elektrickej sieti, vypínač zostane svietiť.

Používanie teplovzdušnej fritézy s objemom 4,5 litra

- 1. KROK:** Po pripojení teplovzdušnej fritézy k elektrickému napájaniu a po jeho aktivovaní sa ozve zvukové znamenie a rozsvieti sa tlačidlo zapínania, ktoré označuje, že zariadenie je pripojené k napájaniu.
- 2. KROK:** Klepnutím na tlačidlo zapínania teplovzdušnú fritézu zapnete; na LED displeji sa budú striedavo zobrazovať hodnoty „180 °C“ a „15 MIN“, čo znamená, že systém je pripravený na naprogramovanie času a teploty.
- 3. KROK:** Pri dodržaní pokynov uvedených v kapitole s názvom „Používanie digitálneho ovládacieho panela“ predhrievajte teplovzdušnú fritézu približne 5 minút. Hodnoty času alebo teploty podľa potreby zvýšite alebo znížite pomocou ↑ alebo ↓.
- 4. KROK:** Po predhriatí nádobu varného koša z teplovzdušnej fritézy vytiahnite pomocou rukoväte. Nádobu varného koša umiestnite na rovný, stabilný a teplovzdorný povrch. Skontrolujte, či plastový kryt zakrýva tlačidlo na uvoľnenie varného koša, aby nedošlo k jeho náhodnému uvoľneniu.
- 5. KROK:** Vložte ingrediencie do koša na varenie s nelepivým povrchom, zasunite nádobu varného koša späť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy a zatvorte ju.

6. KROK: Čas a teplotu varenia nastavte podľa potrieb prísad pomocou digitálneho ovládacieho panela. Čas a teplotu môžete nastaviť aj pomocou tlačidla „**REŽIM**“. Vykonaním tohto kroku zapnete automatické striedanie rozličných prednastavení času a teploty na účely varenia rozličných druhov potravín. Tieto prednastavenia môžete následne upraviť pomocou ↑ alebo ↓, čím podľa potreby zvýšite alebo znížite hodnoty času a teploty. Potom spustíte varenie stlačením vypínača.

7. KROK: Niektoré ingrediencie môže byť potrebné v polovici varenia premiešať. Vyberte nádobu varného koša z teplovzdušnej fritézy pomocou rukoväte koša na varenie. Tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie musí byť zakryté plastovým krytom; dajte pozor, aby ste kôš na varenie s nelepivým povrchom stlačením tohto tlačidla neuvolnili. 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 prednastaveného času teplovzdušná fritéza niekoľkokrát pípne a vypne sa. Pomocou rukoväte koša na varenie vytiahnite nádobu varného koša z fritézy a skontrolujte, či sú všetky ingrediencie uvarené. Ak ingrediencie ešte nie sú uvarené, zatvorte nádobu varného koša a vráťte ju naspäť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy. Potrebný čas varenia nastavte pomocou digitálneho ovládacieho panela. Ak je jedlo uvarené, stlačením tlačidla na rukoväti na uvoľnenie koša na varenie vyberte kôš na varenie s nelepivým povrchom z nádoby varného koša a vysypte jeho obsah do misy alebo na tanier. Ak je jedlo veľké alebo krehké, použite teplovzdorné kliešte (nie sú súčasťou dodávky).

POZNÁMKA: Než začnete s varením, teplovzdušnú fritézu vždy predhrejte alebo k času varenia pridajte 3 až 5 minút. Ak potrebujete zmeniť čas alebo teplotu varenia v priebehu používania zariadenia, môžete to vykonať pomocou tlačidiel ovládania času alebo teploty; teplovzdušná fritéza upraví nastavenia automaticky.

UPOZORNENIE: Jedlo nevysypajte priamo do misy alebo na tanier, pretože na dne nádoby varného koša sa môže nachádzať nahromadený prebytočný olej, ktorý by mohol pretiecť do ingrediencií alebo do servírovacej misy. Kôš na varenie s nelepivým povrchom vždy vyberte z nádoby varného koša. Ak varný priestor otvárate počas používania, dávajte si pozor, nakoľko bude veľmi horúci.

VAROVANIE: Teplovzdušná fritéza je aj po vypnutí pod menovitým napätím. Ak chcete teplovzdušnú fritézu úplne vypnúť, odpojte ju od napájania.

Používanie koša na varenie pokrytého nelepivou vrstvou

Na účely ľahšieho použitia je kôš na varenie s nelepivým povrchom vyberateľný.

- 1. KROK:** Vyberte varný kôš s nelepivým povrchom z nádoby varného koša tak, že zatlačíte plastový kryt dopredu a odkryjete tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie.
- 2. KROK:** Zatlačte a podržte tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie a opatrne zdvihnite rukoväť koša na varenie, čím kôš odpojíte.
- 3. KROK:** Vráťte kôš na varenie s nelepivým povrchom bezpečne do nádoby varného koša.
- 4. KROK:** Zasuňte plastový kryt späť na miesto tak, aby zakryl tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie.

VAROVANIE: Tlačidlo na uvoľnenie koša na varenie nikdy nestláčajte, ak je nádoba varného koša nadvihnutá mohlo by to viesť k zraneniu. Tlačidlo stlačte až po tom, ako nádobu umiestnite na rovný a stabilný povrch.

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 hranolčeky

Jedlo	Množstvo	Pribl. čas varenia	Teplota	Dodatočné informácie
Tenké mrazené hranolky	300 - 700 g	12 - 16 min	200 °C	Pri miešaní hranoliek postupujte podľa pokynov uvedených v kapitole s názvom „Používanie digitálnej teplovzdušnej fritézy s objemom 4,5 litra“.
Domáce hranolčeky	300 - 800 g	15 - 20 min	200 °C	Postupujte podľa kompletných pokynov uvedených v kapitole s názvom „Podrobný postup prípravy hranoliek“.

Domáce opekané americké zemiaky	300 - 800 g	15 - 20 min	200 °C	Nakrájané zemiaky namočte na chvíľu do vody, aby sa z nich uvoľnil škrob, pridajte ½ polievkovej lyžice oleja a zmes zamiešajte podľa pokynov uvedených v kapitole s názvom „Používanie digitálnej teplovzdušnej fritézy s objemom 4,5 litra“.
---------------------------------	-------------	-------------	--------	--

Mäso a hydina

Jedlo	Množstvo	Pribl. čas varenia	Teplota	Dodatočné informácie
Steak	100 - 500 g	Dobre prepečené: 10 minút Stredne prepečené: 8 minút Slabo prepečené: 6 minút	200 °C	V polovici celkového času varenia mäso prevráťte.
Hamburger	100 - 500 g	15 - 20 min	180 °C	V polovici celkového času varenia mäso prevráťte.
Bravčové kotlety	100 - 500 g	10 - 15 minút	200 °C	V polovici celkového času varenia mäso prevráťte.
Kuracie prsia	100 - 500 g	15 - 22 min	200 °C	Nezabudnite skontrolovať, či je kura správne upečené.
Kuracie stehná	100 - 500 g	15 - 22 min	200 °C	Nezabudnite skontrolovať, či je kura správne upečené.

Rýchle jedlá a prílohy

Jedlo	Množstvo	Pribl. čas varenia	Teplota
Mražené kuracie nugety	100 - 500 g	6 - 10 min	200 °C
Jarné závitky	100 - 400 g	8 - 10 min	200 °C
Plnená zelenina	100 - 400 g	12 - 15 min	160 °C

Koláče a zákusky

Jedlo	Množstvo	Pribl. čas varenia	Teplota
Quiche	400 g	20 - 22 min	180 °C
Zákusok	300 g	14 - 20 min	160 °C

Podrobné pokyny na prípravu hranoliek

Domáce hranolčky

- 1. KROK:** Nakrájajte zemiaky na hranolčky 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:** Scedte vodu zo zemiakov a dôkladne ich osušte kuchynskou utierkou.
- 5. KROK:** Zemiaky obalte v ½ lyžice oleja na varenie alebo použite olej v spreji a vložte ich do koša na varenie s nelepivým povrchom. Aby bol výsledok optimálny, zemiaky by mali byť celé obalené olejom.
- 6. KROK:** Nechajte fritovať 15 až 20 minút pri teplote 200 °C.
- 7. KROK:** Hranolky pravidelne pretrepte (približne každých 6 minút), aby sa všetky hranolky upiekli rovnomerne.
- 8. KROK:** Keď sú hranolky dostatočne prepečené a chrumkavé, vyberte ich z teplovzdušnej fritézy a môžete ich servírovať.

Zmrazené hranolčky

- 1. KROK:** Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.
- 2. KROK:** Do koša na varenie s nelepivým povrchom vložte 300 až 700 g zmrazených hranoliek.
- 3. KROK:** Fritujte 12 až 16 minút.
- 4. KROK:** Hranolčky pravidelne (približne každých 6 minút) potraste, aby sa piekli rovnomerne.

5. KROK: Keď sú hranolky dostatočne prepečené a chrumkavé, vyberte ich z teplovzdušnej fritézy a môžete ich 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: PT4221VDEEU7

Príkon: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Výkon: 1300 W

Recepty

* Všetky obrázky receptov použité v tomto návode na použitie slúžia len na ilustráciu.



Rybie filé v strúhanke

Prísady

2300 g filé z tresky
(rovnakej veľkosti na dosiahnutie tých
najlepších výsledkov)
100 g strúhanky
½ rozšľahaného vajíčka

5 lyžice hladkej múky
3 lyžica parmezánu
sušená bazalka
olej v spreji
soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Do stredne veľkej misky pridajte trochu hladkej múky a filé z tresky v múke obalte. V inej miske zmiešajte strúhanku, parmezán a bazalku. Filé obalte vo vajíčku a potom v strúhankovej zmesi. Dochuťte soľou a čiernym korením. Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 190 °C. 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 kúsky kurčaťa
300 g kukuričných lupienkov
32 g univerzálnej múky
90 ml podmaslia
1 polievková lyžica dijonskej horčice

¼ polievkovej lyžice kajenského korenia
1 polievková lyžica papriky
¾ polievkovej lyžice mletej šalvie
Olej v spreji
Soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

V širokej miske alebo na tanieri zmiešajte múku so soľou a korením. Obalte kurča v múke tak, aby bolo plne pokryté, prebytočnú múku oklepte o miskú a kurča odložte. Použitú múku vyhodte.

Vložte kukuričné lupienky do veľkého vrečka 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 kurčaťa namočte do tejto zmesi podmaslia a potom obalte v rozdrvených kukuričných lupienkoch.

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Usporiadajte kúsky kurčaťa do koša na varenie s nelepivým povrchom, celé ich postriekajte olejom v spreji a pečte pribl. 5 - 10 minút.

Znížte teplotu na 190 °C a pečte ďalších 15 - 20 minút v prípade stehien a 5 - 10 minút v prípade nôh.



SEIT 1968

Bravčová kotleta

Prísady

4 bravčová kotleta

soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 180 °C.

Ochuťte bravčové kotlety soľou a korením.

Bravčové kotlety vložte do koša na varenie s nelepivým povrchom a pečte pribl. 18 - 20 minút.

Čas potrebný na upečenie bravčových kotliet závisí od vašej preferencie. V polovici prípravy ich otočte na dosiahnutie rovnomernej farby a karamelizácie.

Pečená šunka

Prísady

1,3 kg údenej šunky ALEBO
600 g údenej šunky

Soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Teplovzdušnú fritézu predhrejte na 180 °C.

Šunku vložte do varného koša s nelepivým povrchom a voľne ju zakryte fóliou.

Ak máte 600 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.

Ak máte 1,3 kg šunku, pečte ju približne 50 minút, potom ju otočte a pečte ďalších 50 minút. Odstráňte fóliu a nechajte ju približne 20 minút opekať, potom ju znovu otočte na ďalších 20 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 štava číra.

Dochuťte a podávajte.



Steak s celým korením

Prísady

400 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.

Vložte steak do koša na varenie s nelepivým povrchom a pečte pribl. 6 (rare), 8 (medium) alebo 10 (dobře prepečené) minút podľa preferencií. 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

Zľahka opražené jahňacie kotlety s rozmarínom a cesnakom
15 malých jahňacích kotliet
2 PL nasekaného cesnaku

1½ PL nasekaného čerstvého rozmarínu
1 ČL sušenej mletej červenej papriky
vetvičky čerstvého rozmarínu (voliteľné)
Spôsob prípravy

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 10-15 minút, podľa toho, aké prepečené mäso uprednostňujete. V polovici prípravy premiešajte. Jahňacie kotlety môžete ozdobiť rozmarínom a potom podávajúte.

Opekaná zelenina

Prísady

8 cherry paradajok na strapci
5 strúčikov cesnaku, celých aj so šupkami
3 malé nové zemiaky, šupky umyté, neošúpané
3 veľké hnedé šampiňóny, na štvrtky
1 biela cibuľa, na štvrtky

1 červená paprika, plátky
1 žltá paprika, plátky
½ cukety, nakrájaná šikmo na plátky
2 polievkové lyžice olivového oleja
1 polievková lyžica zmesi bylín
Soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Vložte všetky přísady do veľkej, okrúhlej misy alebo taniera, pokryté olivovým olejom. Okoreňte podľa chuti a posypte zmesou bylín. Vložte do koša na varenie s nelepivým povrchom a pečte pribl. 20 - 25 minút. V polovici pečenia premiešajte, aby sa všetka zelenina prepiekla.

POZNÁMKA: Takisto je všetky přísady možné vložiť priamo do koša na varenie s nelepivým povrchom.



Pečené bataty

Prísady

2 bataty nakrájané na malé kúsky
2 PL olivového oleja

1 ČĽ čili vložiek
soľ a korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

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 vložky, dochuťte soľou a korením podľa chuti a premiešajte.

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Bataty položte do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 18 - 25 minút, kým zemiaky nebudú mäkké a zlatohnedé.

Odporúča sa kôš na varenie s nelepivým povrchom v polovici pečenia potriať, aby sa bataty piekli rovnomerne.

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

Nakrájané bataty 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.

Predhrejte teplovzdušnú fritézu na 200 °C.

Postriekajte zemiaky olejom, aby bola na každom tenká vrstva, uložte ich do varného koša s nelepivým povrchom a pečte približne 18 - 25 minút alebo kým nebudú zlatohnedé a zvonka chrumkavé.

Odporúča sa kôš na varenie s nelepivým povrchom v polovici pečenia potriať, aby sa bataty piekli rovnomerne.



SEIT 1968

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

Ak sa k vám tento produkt nedostane v prijateľnom stave, kontaktujte naše Oddelenie služieb zákazníkom na **petra-sk@teknihall.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 maloobchodníkov, 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 ponúkneme 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.

3 YEAR GUARANTEE

3-ROČNÁ ZÁRUKA

*Ak chcete získať nárok na predĺženú záruku, prejdite na stránku **guarantee.upgs.com/petra** a zaregistrujte svoj produkt do 30 dní od nákupu.

Výrobca:

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

VYROBENÉ V ČÍNE.

www.upgs.com/petra

Ochranná známka ©Petra.
Všetky práva vyhradené.

CD180620/MD230222/V3

