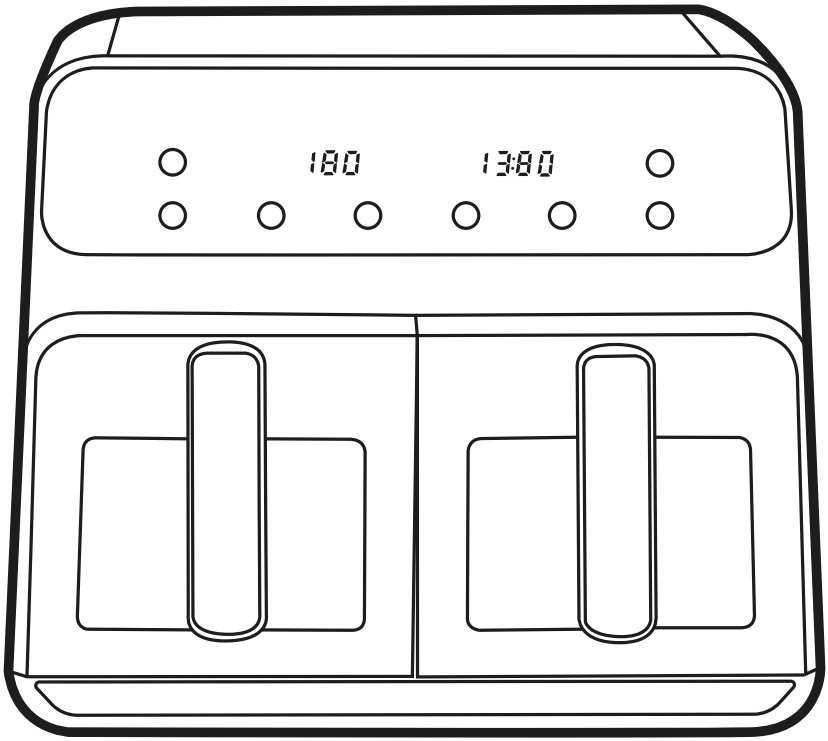
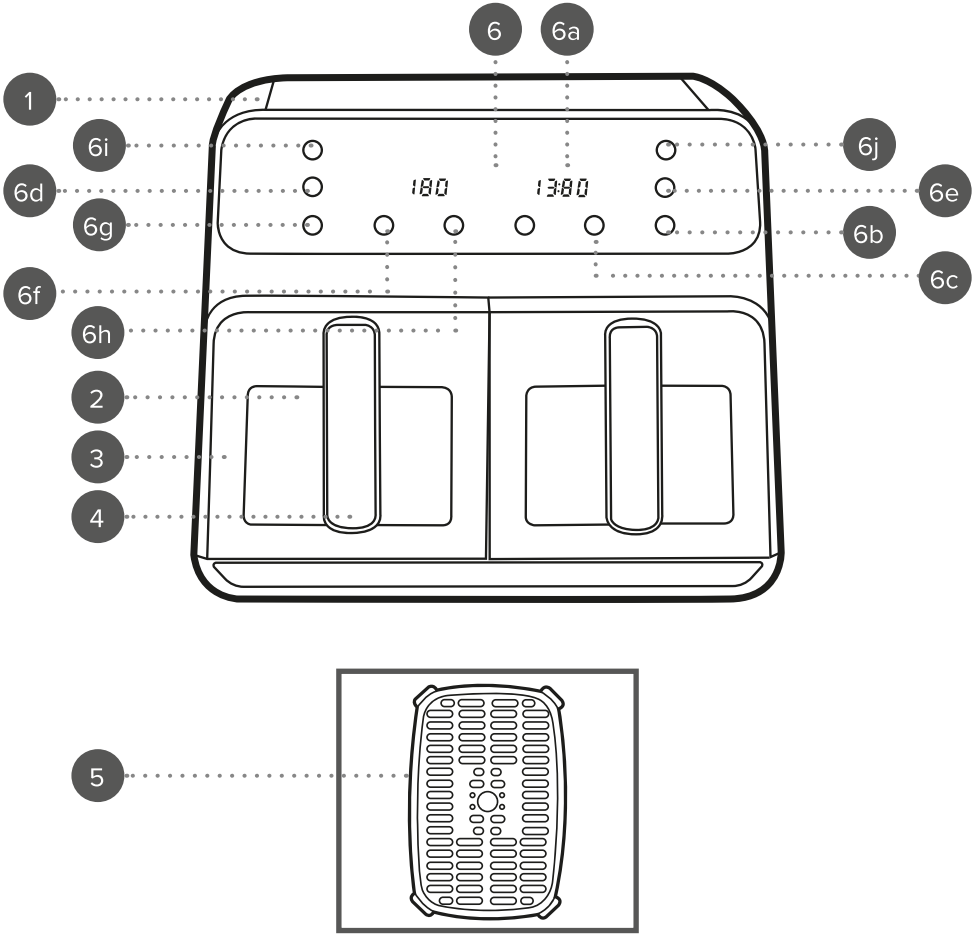
Návod k použití

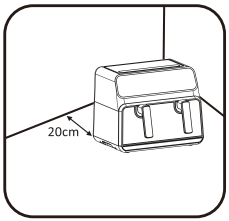
Dual-view pro



Popis částí



1. Hlavní jednotka horkovzdušné fritézy
2. Nahlížecí okénko
3. Varná přihrádka (počet: 2)
4. Rukojeť varné přihrádky (počet: 2)
5. Varný koš s nepřilnavým povrchem (počet: 2)
6. Digitální ovládací panel
   a. Displej LED
   b. Tlačítko napájení
   c. Tlačítko Spustit/Pozastavit
   d. Tlačítko přihrádky 1 (**1**)
   e. Tlačítko přihrádky 2 (**2**)
   f. Tlačítko času/teploty
   g. Tlačítko Mode (Režim)
   h. Ovládací tlačítka + / –
   i. Tlačítko synchronizovaného vaření
   j. Tlačítko shodného vaření



Přejděte na webovou stránku **petra-electric.com/instruction-manuals** a vyhledejte **PT5196GW**, kde najdete návod k použití výrobku.

Návod uschovejte pro pozdější použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Spotřebič neskladujte na přímém slunci nebo v podmínkách s vysokou vlhkostí.
- Nepřesunujte spotřebič během používání.
- Nedotýkejte se částí spotřebiče, které mohou být horké, ani topných součástí spotřebiče; mohlo by tak dojít ke zranění.
- S tímto spotřebičem nepoužívejte ostré ani drsné předměty. Používejte pouze plastové nebo dřevěné obracečky, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch.
- Po použití a před čištěním či údržbou spotřebič vždy odpojte od napájení.
- Před čištěním, údržbou nebo uskladněním se vždy ujistěte, že spotřebič po použití zcela vychladl.
- Po použití a před čištěním či údržbou spotřebič vždy odpojte od napájení.
- Před čištěním, údržbou nebo uskladněním se vždy ujistěte, že spotřebič po použití zcela vychladl.
- Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.
- Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.
- Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání, které nebylo dodáno s výrobkem.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán pro komerční účely.
- Vnější povrch nebo dvířka se mohou během používání spotřebiče zahřát.

UPOZORNĚNÍ: Horký povrch – nedotýkejte se žádných částí nebo povrchů spotřebiče, které se mohou zahřát, ani topných prvků spotřebiče.

VAROVÁNÍ: Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

Automatické vypínání

Horkovzdušná fritéza je vybavena automatickým vypínáním. K jeho aktivaci dojde, pokud: 1. Uplynula nastavená doba vaření. Zazní časovač, aktivuje se automatické vypínání a horkovzdušnou fritézu vypne. 2. Během přípravy je z horkovzdušné fritézy vytažena varná přihrádka. V takovém případě se časovač pozastaví; bude nadále odpočítávat dobu přípravy, dokud nebude přihrádka vrácena zpět na místo.
Poznámka: Pokud je nutné horkovzdušnou fritézu vypnout před uplynutím nastavené doby vaření, vypněte ji a odpojte od elektrické sítě.

POZNÁMKA: Pokud je nutné horkovzdušnou fritézu vypnout před uplynutím nastavené doby vaření, vypněte ji a odpojte od elektrické sítě.

Co dělat a čeho se vyvarovat

CO DĚLAT:
Před použitím zkontrolujte, zda jsou správně upevněny varné přihrádky. Pokud tak neučiníte, horkovzdušnou fritézu nebude možné spustit.
Varné přihrádky držte pouze za rukojeť varné přihrádky.
Při vyjímání varných přihrádek buďte opatrní, jelikož z nich může vycházet pára.

ČEHO SE VYVAROVAT:
Varné přihrádky převraťte, dokud jsou ještě připojené varný koš s nepřilnavým povrchem, protože jinak mohou vypadnout a přebytečný olej, který se mohl nashromáždit na dně varných přihrádek, se může vylít na talíř.
Nezakrývejte horkovzdušnou fritézu ani její přívody vzduchu, protože byste narušili proudění vzduchu a mohli tak ovlivnit výsledky vaření.
Nenaplňujte varné přihrádky olejem ani jinou kapalinou.
Během používání varných přihrádek nebo bezprostředně po jeho ukončení se varných přihrádek nedotýkejte, protože jsou velmi horké. Každou varnou přihrádku držte pouze za rukojeť varné přihrádky.

Péče a údržba

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

POZNÁMKA: Horkovzdušnou fritézu je nutné vyčistit po každém použití.

Návod k použití
Před prvním použitím

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

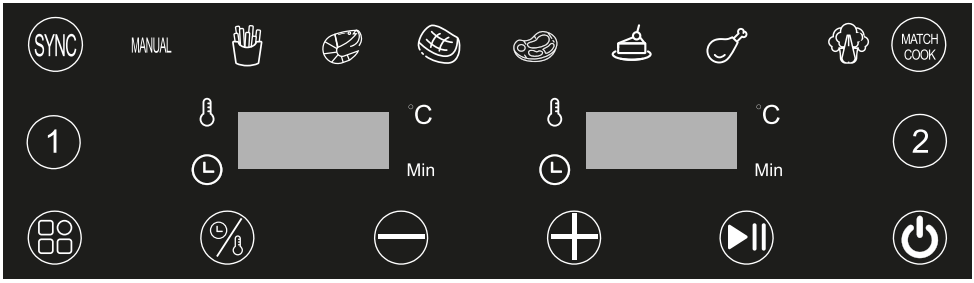
POZNÁMKA: Při prvním použití může horkovzdušná fritéza vydávat lehký kouř nebo zápach. Jedná se o normální stav a zápach brzy zmizí. Během používání zajistěte v okolí horkovzdušné fritézy dostatečné větrání. Před prvním použití doporučujeme horkovzdušnou fritézu spustit bez potravin po dobu přibližně 10 minut. Tak zajistíte, že kouř ani zápach neovlivní chuť potravin.

Sestavení horkovzdušné fritézy

KROK 1: Usaďte varné koše s nepřilnavým povrchem do varných přihrádek a zkontrolujte, zda jsou bezpečně usazené na místě.
KROK 2: Zasuňte varné přihrádky do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy a zkontrolujte, zda čísla varných přihrádek odpovídají číslům na displeji.

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

Použití ovládacího panelu



Když je horkovzdušná fritéza připojena k elektrické síti, vydá akustický signál a rozsvítí se tlačítko napájení, které tak informuje, že je spotřebič napájen.
Klepnutím na tlačítko napájení zapněte horkovzdušnou fritézu.

Přednastavené funkce

Než nastavíte předvolby, klepněte na číslo požadované přihrádky.
Pomocí tlačítka volby režimu můžete automaticky přepínat mezi předvolbami doby a teploty pro vaření různých jídel. Tyto předvolby lze podle potřeby upravit pomocí tlačítka pro nastavení času/teploty a ovládacích tlačítek **+/–**.
Tlačítka **+/–** je možné přidržet a nastavení času nebo teploty urychlit.
Po nastavení času a teploty spusťte zahřívání stisknutím tlačítka spustit/pozastavit. Během používání lze měnit čas a teplotu.
Po dokončení vaření a uplynutí předem nastaveného času se rozezní časovač a horkovzdušná fritéza se vypne.
Během vaření lze čas a teplotu kdykoli upravit: klepněte na číslo přihrádky a podle potřeby použijte tlačítko pro nastavení času/teploty a ovládací tlačítka **+/–**.
Pokud během vaření vyjmete varnou přihrádku, vaření bude pozastaveno. Po opětovném vložení varné přihrádky bude proces vaření pokračovat.
Chcete-li horkovzdušnou fritézu vypnout, stiskněte a podržte tlačítko napájení.

Použití nastavení synchronizace vaření

Při vaření různých potravin v každé přihrádce s různým časem přípravy a teplotou použijte nastavení „**synchronizace**“, aby obě přihrádky dokončily vaření současně.
KROK 1: Klepněte na tlačítko „**1**“ a proveďte požadovaná nastavení pro první varnou přihrádku podle pokynů v části „Použití ovládacího panelu“.
KROK 2: Opakujte postup pro druhou varnou přihrádku klepnutím na tlačítko „**2**“.
KROK 3: Stiskněte tlačítko synchronizace vaření. Tlačítko se rozsvítí a signalizuje tak, že bylo vybráno nastavení.
KROK 4: Stisknutím tlačítka spustit/pozastavit zahájíte vaření.

Použití nastavení shodného vaření

Nastavení shodného vaření použijte při použití obou varných přihrádek k vaření stejných potravin; vaření se dokončí v obou přihrádkách současně.
KROK 1: Klepněte na tlačítko „**1**“ a proveďte požadovaná nastavení pro první varnou přihrádku podle pokynů v části „**Použití ovládacího panelu**“.
KROK 2: Stiskněte tlačítko shodného vaření. Tlačítko se rozsvítí a signalizuje tak, že bylo vybráno nastavení.
KROK 3: Stisknutím tlačítka spustit/pozastavit zahájíte vaření.

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

Použití horkovzdušné fritézy

KROK 1: Připojte horkovzdušnou fritézu k elektrické síti. Horkovzdušná fritéza vydá akustický signál a rozsvítí se tlačítko napájení, které tak informuje, že je jednotka připojena k elektrické síti.
KROK 2: Klepnutím na tlačítko napájení zapněte horkovzdušnou fritézu; na displeji LED se zobrazí řádky informující, že je horkovzdušná fritéza připravena k naprogramování.
KROK 3: Postupujte podle pokynů uvedených v části „**Použití ovládacího panelu**“. Pomocí tlačítek ovládání času a teploty podle potřeby prodlužte nebo zkraťte dobu přípravy nebo zvyšte či snižte teplotu.
KROK 4: Po předehřátí vyjměte varnou přihrádku či přihrádky tak, že je vytáhnete z horkovzdušné fritézy za rukojeť. Položte varnou přihrádku či přihrádky na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch.
KROK 5: Umístěte suroviny do varného koše s nepřilnavým povrchem a poté zasuňte varnou přihrádku či přihrádky zpět do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy a zavřete ji.
KROK 6: Pomocí digitálního ovládacího panelu nastavte dobu vaření a teplotu tak, jak to vyžadují suroviny. Nastavení času a teploty lze nastavit také pomocí funkčních tlačítek, která po stisknutí automaticky přepínají mezi předvolbami času a teploty pro vaření různých potravin. Tyto přednastavené hodnoty lze poté podle potřeby upravit pomocí tlačítek ovládání času a teploty. Během provozu se zapnou kontrolky přihrádky.
KROK 7: Některé suroviny může být nutné v půlce doby vaření protřepat. Pomocí rukojeti varné přihrádky vyjměte z hlavní jednotky horkovzdušné fritézy varnou přihrádku či přihrádky. Jemně varnou přihrádkou či přihrádkami zatřeste a poté ji zasuňte ji zpět do hlavní jednotky a pokračujte v přípravě.
KROK 8: Jakmile je pokrm uvařený a uplyne nastavená doba, horkovzdušná fritéza vydá několik akustických signálů a poté se vypne. Zkontrolujte, zda jsou přísady hotové. Pokud nejsou přísady uvařené, zavřete varnou přihrádku či přihrádky a vraťte je zpět do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy. Podle stavu pokrmu upravte na digitálním ovládacím panelu dobu vaření. Pokud je pokrm uvařený, vyndejte jej do misky nebo na talíř. Pokud jídlo obsahuje velké nebo křehké kusy, použijte tepelně odolné kleště (nejsou součástí balení).

POZNÁMKA: V případě vaření potravin s vysokým obsahem vody se v nahlížecím okénku může objevit kondenzace. To je normální jev a kondenzace by po vychladnutí přístroje měla zmizet. Než začnete vařit, horkovzdušnou fritézu vždy předehřejte.

Pokud je třeba během používání změnit nastavení doby přípravy nebo teploty, podle potřeby použijte tlačítka ovládání času nebo teploty. Horkovzdušná fritéza automaticky upraví nastavení.

UPOZORNĚNÍ: Nevyklápějte jídlo přímo do misky nebo na talíř, protože na dně varné přihrádky či přihrádek se může shromažďovat přebytečný olej, který by tak vytekl na pokrm nebo do servírovací misky. Při otevírání a zavírání varné přihrádky či přihrádek během přípravy buďte opatrní, jelikož se značně zahřívají.

VAROVÁNÍ: Horkovzdušná fritéza je stále pod jmenovitým napětím, dokonce i když je vypnutá. Chcete-li horkovzdušnou fritézu trvale vypnout, vypněte spotřebič a odpojte ho od zdroje napájení.

Uskladnění

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

Specifikace

Kód výrobku: PT5196GW
Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Výstup: 1700 W

Ručně (Manual)	60–200 °C	1–60 minut
Hranolky	200 °C	20 minut
Krevety	180 °C	7–9 minut
Steak (rare / mírně propečené)	180 °C	7–9 min
Steak (medium-rare / mírně středně propečené)	180 °C	8–10 min
Steak (well done / úplně propečené)	180 °C	15–17 min
Vepřové	180 °C	17 minut
Pečení	160 °C	18 minut
Kuře	200 °C	20 minut
Zelenina	160 °C	10–13 minut

RECEPTY

Steak z roštěnce s omáčkou Diana

Ingredience

2 x 200g steak z roštěnce (1,5 cm–2,5 cm silný)
Černý a bílý pepř podle chuti
Na omáčku
100 g žampionů pokrájených na plátky
15 g másla
1 malá cibule pokrájená na kostičky
1 stroužek česneku nasekaný nadrobno
200 ml plnotučné smetany
200 ml hovězího vývaru
50 ml brandy
1–2 lžíce worcesterové omáčky
1 lžíce olivového oleje
1 lžíce Dijonské hořčice
Sůl a pepř podle chuti

Způsob přípravy

Osušte steaky papírovou utěrkou a zatlačte pepř do obou stran.
Přikryjte a dejte na 2–3 hodiny do chladničky.
Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.
Nastavte teplotu na 200 °C a čas podle následujících pokynů:

Rare	Přibl. 9–10 min
Mírně středně propečený	Přibl. 10–12 min
Středně propečený	Přibl. 12–15 min
Mírně úplně propečený	Přibl. 15–18 min
Úplně propečený	Přibl. 18–20 min

Steaky opatrně vložte do příslušné varné přihrádky.
Obraťte v polovině doby vaření.
Zatímco se steaky opékají, připravte omáčku.
Na pánvi rozehřejte olej a máslo a orestujte cibuli na středním plameni, dokud nezměkne.
Přidejte do pánve worcesterovou omáčku, brandy a vývar.
Rychle uvařte a za stálého míchání rozpusťte obsah pánve. Přidejte žampiony, hořčici, česnek a smetanu a osolte a opepřete podle chuti Odložte stranou, aby vychladla.
Vyjměte steaky z horkovzdušné fritézy a nechte asi 5 minut odležet. Poté je podélně nakrájejte na plátky.
Přidejte steak do omáčky a vmíchejte do ní šťávu z masa.
Ihned podávejte s přílohou dle libosti.

Žebírka spareribs se solí a pepřem

Ingredience

12 vepřových žebírek spareribs
2 lžíce mořské soli
2 lžičky čerstvě mletého černého pepře
½ lžičky čínského koření pěti vůní
sprej na vaření

Postup

Opečte sůl a pepř bez oleje na pánvi při nízké nebo střední teplotě. Míchejte, dokud sůl neztmavne, pak sejměte z plotny a vmíchejte koření pěti vůní. Odložte stranou, aby vychladla.
Při použití hřbetu s žebry krájejte směrem dolů mezi kostmi.
Žebírka lehce potřete směsí koření, přikryjte a dejte přibližně na 2 hodiny do chladničky.
Na všechny strany nastříkejte sprej na vaření.
Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.
Nastavte teplotu na 200 °C a čas na 15–20 minut a opatrně vložte žebírka do příslušné varné přihrádky.
Před podáváním zkontrolujte, zda jsou žebírka propečená.
Ihned podávejte s přílohou dle libosti.

Vepřové steaky s hořčicí, bylinkami a jablkem

Ingredience

2 vepřové steaky
1 červené jablko nakrájené na kostičky
½ červená cibule nakrájená na kostičky
1 ½ lžičky čerstvé rozmarýny nakrájené nahrubo
1 lžička hořčice
1 lžička rostlinného oleje
½ lžička čerstvého tymiánu nakrájeného nahrubo
Sůl a pepř podle chuti

Postup

Vepřové steaky posolte a opepřete.
Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.
Nastavte teplotu na 200 °C a čas na přibližně 25 minut a opatrně vložte vepřové steaky do příslušné varné přihrádky.
Zatímco se vepřové steaky opékají, připravte omáčku.
Na oleji ve velké pánvi asi 5 minut orestujte na středně silném plameni jablko a cibuli, dokud nezměknou.
Zmírněte plamen. Vmíchejte hořčici, rozmarýnu, tymián a nechte vařit 3–5 minut. Poté sundejte z vařiče.
Po přibližně 20 minutách vyjměte vepřové steaky z varné přihrádky a lžící na ně přeneste jablečnou směs.
Vařte dalších 5 minut. Jakmile jsou vepřové steaky uvařené vyjměte je z horkovzdušné fritézy a nechte asi 5 minut odležet. Poté je podélně nakrájejte na plátky.
Ihned podávejte s přílohou dle libosti.

Křupavé jehněčí kotlety na rozmarýnu, česneku a tymiánu

Ingredience

18 malých jehněčích žeberních kotlet
2 lžíce česneku nasekaného nadrobno
1 ½ lžíce čerstvého nasekaného rozmarýnu
1 lžíce čerstvého tymiánu
1 lžička sušené drcené červené papriky
čerstvé rozmarýnové větvičky (pokud chcete)
sůl podle chuti
sprej na vaření

Postup

Ve velké míse smíchejte česnek, tymián, nasekaný rozmarýn a červenou papriku.
Nasypte směs na jehněčí kotlety a vtírejte, pak posypte solí. Přikryjte a dejte na 2–3 hodiny do chladničky.
Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.
Nastavte teplotu na 200 °C a čas na přibližně 20 minut a opatrně vložte jehněčí kotlety do příslušné varné přihrádky. Může být nutné použít obě varné přihrádky nebo vařit kotlety ve více dávkách.
Před podáváním zkontrolujte, zda jsou jehněčí kotlety propečené.
Ihned podávejte, můžete posypat čerstvým rozmarýnem.

Křupavá kuřecí stehna s limetkou a petrželkou

Ingredience

120 g strouhanky
64 g hladké mouky
30 g čerstvé nasekané petrželky
4 kuřecí stehna
4 stroužky česneku nasekaného nadrobno
šťáva ze 2 limetek
160 ml podmáslí
2 lžičky hnědého cukru
¾ lžičky mletého kmínu
½ lžičky chilli vloček
sprej na vaření
sůl a pepř podle chuti

Postup

Smíchejte podmáslí, chilli vločky, česnek, cukr, kmín, petrželku a limetkovou šťávu ve velké míse. Kousky kuřete namočte ve směsi z podmáslí a poté pečlivě obalte ve strouhance.
Postříkejte kuřecí stehna na všech stranách sprejem na vaření.
Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.
Nastavte teplotu na 200 °C a čas na 22–28 minut a opatrně umístěte kuřecí stehna do příslušné varné přihrádky.
Před podáváním zkontrolujte, zda je kuře propečené. Ihned podávejte s přílohou dle libosti.

Rychlá kuřecí křidélka
Ingredience

1 kg kuřecích křidélek
75 g hladké mouky
1 rozmíchané vejce
2 lžíce cukru
1 lžička mletého nového koření
1 lžička mletého černého pepře
4½ lžičky cibulového prášku
4½ lžičky drceného sušeného rozmarýnu
1½–3 lžičky drcené červené papriky
1½ lžičky soli
¾ lžička mletého muškátového oříšku
¼ lžička drceného čerstvého česneku
sprej na vaření

Postup

Ve velké míse smíchejte všechny přísady, s výjimkou kuřecích křidélek a spreje na vaření.
Posypte kuřecí křidélka směsí a zpracujte ji.
Nastříkejte kuřecí křidélka ze všech stran sprejem na vaření.
Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.
Nastavte teplotu na 200 °C a čas na přibližně 30 minut a opatrně umístěte kuřecí křidélka do příslušné varné přihrádky.
Před podáváním zkontrolujte, zda jsou kuřecí křidélka propečená.
Ihned podávejte s přílohou dle libosti.

Smažený losos cajun
Ingredience

910 g filetů z lososa
380 g kukuřičné mouky
3 vejce
125 ml mléka
125 ml ležáku
3 lžíce hořčice
2 lžíce soli
2 lžičky černého pepře
½–1 lžíce omáčky tabasko
½–1 lžička kajenského pepře (nebo podle chuti)
sprej na vaření

Postup

Smíchejte vejce, mléko, ležák, hořčici, omáčku tabasko, kajenský pepř a polovinu soli a pepře ve velké míse.
Nakrájejte rybí filety na kousky o velikosti sousta, úplně ponořte do vaječné směsi. Přikryjte a dejte přibližně na 1 minutu do chladničky.
Smíchejte kukuřičnou mouku a zbývající sůl a

pepř v mělké široké misce nebo na talíři.
Vyjměte kousky ryby z vaječné směsi a rovnoměrně je obalte v kukuřičné mouce.
Nastříkejte kousky ryby na všech stranách sprejem na vaření.
Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.
Nastavte teplotu na 200 °C a čas na přibližně 15 minut a opatrně vložte kousky ryby do příslušné varné přihrádky.
Před podáváním zkontrolujte, zda je ryba propečená.
Ihned podávejte s přílohou dle libosti.

Hranolky typu wedges ze sladkých brambor

Ingredience

2 sladké brambory, nakrájené na klínky
1 lžička chilli papriček
sůl a pepř podle chuti
sprej na vaření

Způsob přípravy

Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.
Nastříkejte hranolky ze všech stran sprejem na vaření a dochuťte chilli papričkami, solí a pepřem.
Protřepejte, aby se se přísady dobře spojily.
Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.
Vyberte funkci „**CHIP**“.
Hranolky opatrně vložte do příslušné varné přihrádky.
Před podáváním zkontrolujte, zda jsou hranolky křupavé.
Ihned podávejte s dipem podle vlastního výběru.

Rozmarýnové brambory

Ingredience

1 kg brambor, rozpůlených
6 lžic olivového oleje
1 lžička čerstvého rozmarýnu
sůl a pepř podle chuti

Postup

Oloupejte brambory a nakrájejte je na polovinu.
Vložte nakrájené brambory do hrnce se studenou osolenou vodou a uveďte vodu do varu.
Po dosažení bodu varu pokračujte ve vaření přibližně 6 minut, poté slijte vodu a dejte brambory do velké mísy.
Brambory rovnoměrně potřete olivovým olejem a okořeňte rozmarýnem, solí a pepřem.
Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.
Nastavte teplotu na 200 °C a čas na přibližně 20 minut a opatrně vložte brambory do příslušné varné přihrádky.
Asi po 20 minutách brambory důkladně protřepejte, aby se rovnoměrně pokryly olejem.
Vařte dalších 15 minut.
Před podáváním zkontrolujte, zda jsou brambory křupavé a upečené do zlatova.

Smažená zeleninová směs se sójovou omáčkou

Ingredience

8 mladých kukuřic, nakrájených na plátky
3 velké žampiony, rozčtvrcené
2 bílé cibule, rozčtvrcené
1 máslová dýně, oloupaná
a nakrájená na kostičky
1 červená paprika, nakrájená na plátky
1 zelená paprika, nakrájená na plátky
1 žlutá paprika, nakrájená na plátky
1 oranžová paprika, nakrájená na plátky
1 cuketa, nakrájená šikmo na plátky
2 lžíce olivového oleje
2 lžíce sójové omáčky
1 lžička bylinkové směsi
sůl a pepř podle chuti

Postup

Zeleninu rovnoměrně potřete olivovým olejem, ochuťte solí, pepřem a bylinkovou směsí.
Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.
Nastavte teplotu na 200 °C a čas na přibližně 15 minut a opatrně vložte zeleninu do příslušného varné přihrádky.
Před podáváním zkontrolujte, zda je zelenina propečená.
Podávejte zakapané sójovou omáčkou.

Tabulka pro vaření

Tabulka horkovzdušného fritování				
Přísada	**Množství**	**Olej**	**Teplota**	**Doba vaření**
Zelenina				
Chřest	200 g Celý, očištěný	2 lžičky	200 °C	8–12 min
Papriky	2 papriky Celá	Žádná	200 °C	16 min
Brokolice	1 hlavička (400 g) Nakrájejte na 2,5cm růžičky	1 lžíce	200 °C	9 min
Máslová dýně	500 g–750 g Nakrájejte na kousky o délce 2,5 cm	1 lžíce	200 °C	20–25 min
Mrkev	500 g Očistěte a nakrájejte na kousky o délce 1,5 cm	1 lžíce	200 °C	13–16 min
Květák	1 hlavička (900 g) Nakrájejte na 2,5cm růžičky	2 lžíce	200 °C	15–20 min
Kukuřičný klas	4 klasy Celé klasy, odstraňte slupky	1 lžíce	200 °C	12–15 min
Cuketa	500 g Nakrájejte podélně na čtvrtky a pak na kousky o délce 2,5 cm	1 lžíce	200 °C	15–18 min
Zelené fazolky	200 g Odřízněte stopky	1 lžíce	200 °C	8 min
Kale	100 g Odtrhávejte kousky, vyjměte stonky	Žádná	150 °C	8 min
Houby	225 g Nakrájejte na čtvrtky	1 lžíce	200 °C	7 min

Tabulka horkovzdušného fritování				
Přísada	**Množství**	**Olej**	**Teplota**	**Doba vaření**
Bílé brambory	750 g Nakrájejte na 2,5cm měsíčky	1 lžíc	200 °C	18–20 min
	450 g Nakrájejte na tenké hranolky	1–3 lžíce	200 °C	20–24 min
	450 g Nakrájejte na silné hranolky	1–3 lžíce	200 °C	23–26 min
	4 brambory Celé, propíchněte vidličkou	Žádná	200 °C	25 min
Sladké brambory	750 g Nakrájejte na kousky o délce 2,5 cm	1 lžíce	200 °C	15–20 min
	4 brambory Celé, propíchněte vidličkou	Žádná	200 °C	30–35 min
Kuře				
Kuřecí prsa	2 kuřecí prsa bez kosti	Potřete olejem	200 °C	20–25 min
	4 kuřecí prsa bez kosti	Potřete olejem	200 °C	30–35 min
Kuřecí stehna	4 stehna s kostí	Potřete olejem	200 °C	22–28 min
	4 vykostěná stehna	Potřete olejem	200 °C	18–22 min
Kuřecí křidélka	1 kg křidélek s kostí	1 lžíce	200 °C	33 min
Hovězí				
Hamburgery	4 čtvrtlibrové hamburgery Tloušťka 2,5 cm	Žádná	190 °C	12 min
Steaky	2 x 200 g roštěnky Tloušťka 1,5 cm–2,5 cm	Žádná	200 °C	Mírně propečený: 9–10 min Středně propečený 10–12 min Dobře propečený: 18–20 min

Tabulka horkovzdušného fritování				
Přísada	**Množství**	**Olej**	**Teplota**	**Doba vaření**
Vepřové				
Slanina	4 nudličky Uřízněte na polovinu	Žádná	180 °C	9 min
Vepřové kotlety	2 kotlety s kostí 2 kotlety bez kosti	Potřete olejem Potřete olejem	200 °C 200 °C	15–18 min 14–17 min
Klobásy	4 klobásy	Potřete olejem	200 °C	16 min
Jehněčí				
Jehněčí kotlety	4 kotlety (340 g)	Potřete olejem	200 °C	12 min
Ryby a mořské plody				
Filety z lososa	2 filety	Potřete olejem	200 °C	10–13 min
Krevety	16 velkých Celých a oloupaných	1 lžíce	200 °C	7–10 min
Zmrazené				
Kuřecí nugety	1 balení (397 g)	Žádná	200 °C	16 min
Kuřecí goujons	11	Žádná	190 °C	8 min
Rybí filé	4 filé (500 g)	Žádná	200 °C	14–16 min
Rybí filé v těstíčku	4 filety Obraťte v polovině doby vaření	Žádná	180 °C	18 min
Rybí prsty	10	Žádná	200 °C	15 min
Krevetová tempura	8 krevet (celkem 140 g) Obraťte v polovině doby vaření	Žádná	190 °C	8–9 min
Hranolky	500 g 1 kg	Žádná Žádná	180 °C 180 °C	20–22 min 42 min

Tabulka horkovzdušného fritování				
Přísada	**Množství**	**Olej**	**Teplota**	**Doba vaření**
Silné hranolky do trouby	500 g	Žádná	180 °C	20 min
Bramborové měsíčky	500 g	Žádná	180 °C	20 min
Pečené brambory	700 g	Žádná	190 °C	20 min
Bramborové vafle	7	Žádná	200 °C	15 min
Sladké bramborové hranolky	450 g	Žádná	190 °C	20–22 min
Veganské burgery	4	Žádná	180 °C	10 min
Obalované houby	300 g	Žádná	190 °C	10–12 min
Cibulové kroužky	300 g	Žádná	190 °C	14 min
Yorkshirský pudink	8 (150 g)	Žádná	180 °C	3–4 min

Poznámky

Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení

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

Výrobce:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin DO2 X658. **ROI.**

VYROBENO V ČÍNĚ.

CD070323/MD031023/V2