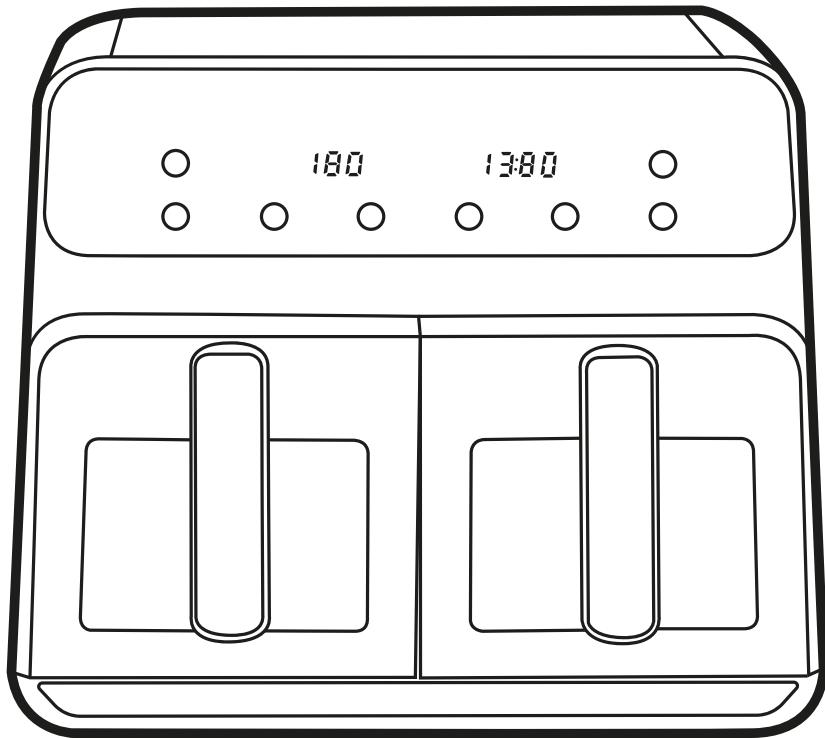
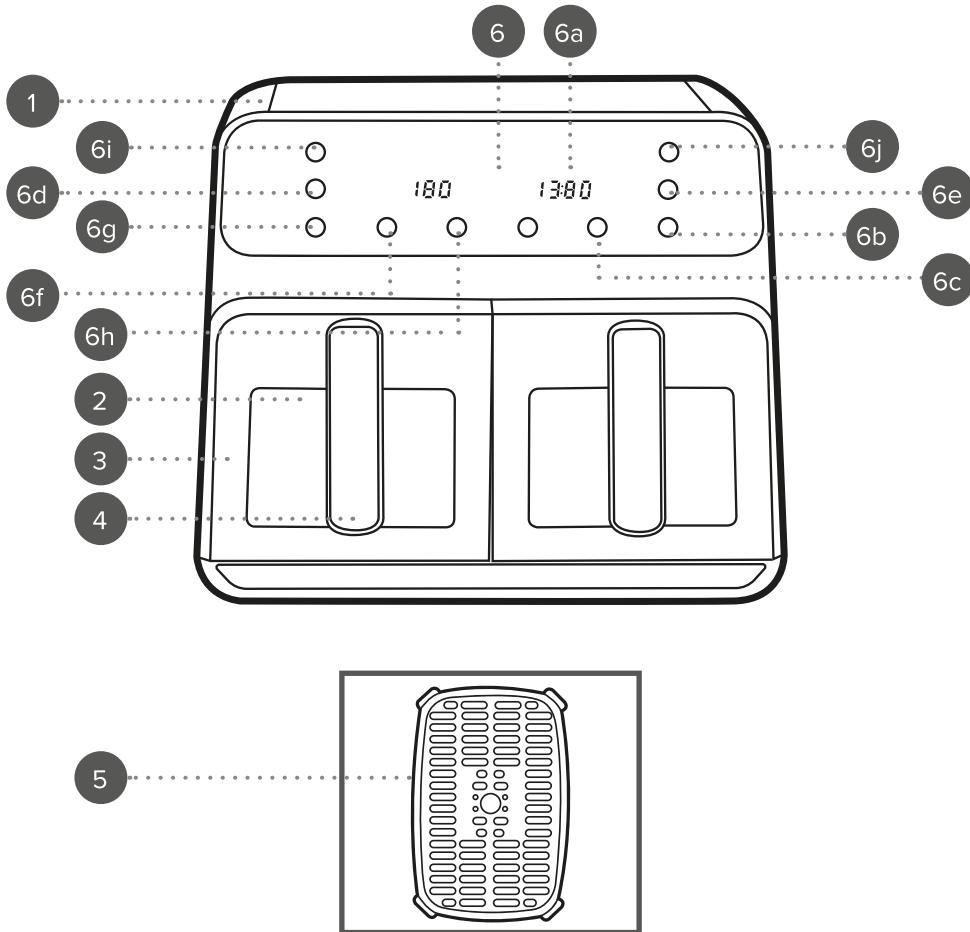


Používateľská príručka

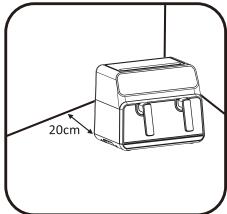
Dual-view pro



Opis častí



1. Teplovzdušná fritéza – hlavná jednotka
2. Sklenený priezor
3. Nádoby varného koša (počet: 2)
4. Rukoväť nádoby varného koša (počet: 2)
5. Varné vložky s nelepivým povrchom (počet: 2)
6. Digitálny ovládací panel
 - 6a. LED displej
 - 6b. Vypínač
 - 6c. Tlačidlo spustenia/pozastavenia
 - 6d. Tlačidlo nádoby 1 (1)
 - 6e. Tlačidlo nádoby 2 (2)
 - 6f. Tlačidlo na ovládanie času/teploty
 - 6g. Tlačidlo Mode (Režim)
 - 6h. Tlačidlá na ovládanie + / -
 - 6i. Tlačidlo synchronizácie varenia
 - 6j. Tlačidlo správania varenia



Na prístup k návodu na použitie vášho produktu prejdite na webovú lokalitu petra-electric.com/instruction-manuals a vyhľadajte kód **PT5196GW**.

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 obsluhe zariadenia a možných nebezpečenstvách.
- Je potrebné dohliadnuť na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.
- Deti nesmú vykonávať čistenie ani používaťskú 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 udržujte mimo dosahu akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriat.
- 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 tăhaním za kábel. Vypnite ho a zástrčku vytiahnite ručne.
- Spotrebič netahajte ani neprenášajte za napájací kábel.
- Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.
- Tento spotrebič nepoužívajte v exteriéri.
- Spotrebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.
- Počas používania spotrebičom nepohybujte.

- Nedotýkajte sa žiadnych častí spotrebiča, ktoré sa môžu zahriať alebo slúžia na zohrievanie. Mohlo by dôjsť k zraneniu.
- So spotrebičom nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety. Používajte iba plastové alebo drevené obracačky, aby ste nepoškodili nelepisivý povrch.
- Po použítií a pred akýmkolvek 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.
- Po použítií a pred akýmkolvek 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 pohodnej pre používateľa.
- Použitie predĺžovacieho kábla so spotrebičom sa neodporúča.
- Tento spotrebič nie je možné obsluhovať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania, ktoré nie sú súčasťou balenia.
- Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nemal by sa používať na komerčné účely.
- Počas používania sa môžu vonkajší povrch alebo dvierka zohriať.



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



VAROVANIE: Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých látok.

Funkcia automatického vypnutia

Teplovzdušná fritéza má funkciu automatického vypnutia. Tá sa môže aktivovať, ak: 1. Uplynie nastavený čas varenia. Ozve sa časovač a aktivuje sa automatické vypnutie, ktoré teplovzdušného fritézu vypne. 2. Počas varenia dôjde k vytiahnutiu nádoby varného koša z teplovzdušnej fritézy. V tomto prípade sa časovač pozastaví; po nasadení varného koša na miesto bude odpočítavanie pokračovať.

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



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

Čo sa odporúča a neodporúča

ODPORÚČA SA:

Pred použitím skontrolujte, či sú nádoby varného koša bezpečne namontované. V opačnom prípade nebude teplovzdušná fritéza fungovať. Nádoby varného koša chytajte len za rukoväť.

Pri vyberaní nádob varného koša postupujte opatrne, môže dôjsť k úniku pary.

VYVARUJTE SA:

Nevymieňajte nádoby varného koša, keď sú varné vložky s nelepisivým povrhom stále pripojené, pretože môžu vypadnúť a prebytočný olej nazhrubaždený v spodnej časti nádob sa môže vyliat na platňu.

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 inu tekutinu.
Nedotýkajte sa nádob varného koša počas používania alebo bezprostredne po ňom, nakoľko môžu byť veľmi horúce. Nádobu varného koša chytajte len za jej rukoväť.

Starostlivosť a údržba

Pred každým čistením alebo údržbou teplovzdušnú fritézu vypnite, odpojte od elektrickej siete a nechajte ju úplne vychladnúť.

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

2. KROK: Varné vložky s nelepisivým povrhom a nádoby varného koša umyte v teplej mydlovej vode a dôkladne ich opláchnite.

Hlavnú jednotku teplovzdušnej 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 vycistite po každom použití.

Návod na použitie

Pred prvým použitím

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

2. KROK: Varné vložky s nelepisivým povrhom a nádoby varného koša umyte v teplej mydlovej vode a dôkladne ich opláchnite.

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

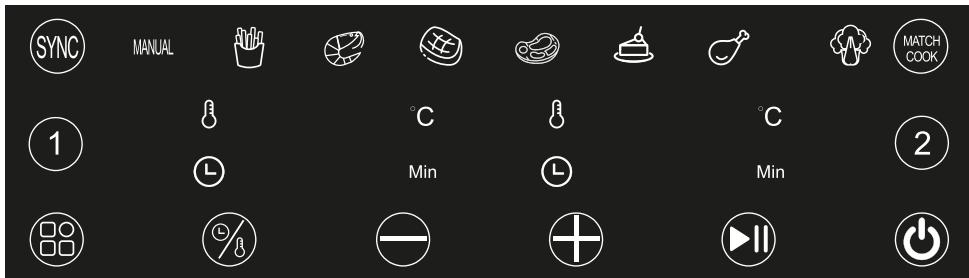
KROK 1: Umiestnite varné vložky s nelepisivým povrhom pevne do nádob varného koša.

2. KROK: Vložte nádoby varného koša do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy, pričom počet nádob sa musí zhodovať s počtom na displeji.



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

Používanie ovládacieho panela



Po pripojení teplovzdušnej fritézy k elektrickému napájaniu a po jeho aktivácii sa ozve zvukové znamenie a rozsvieti sa vypínač, ktorý ukazuje, že zariadenie je pripojené k napájaniu.
Klepnutím na vypínač teplovzdušného fritézu zapnete.

Prednastavené funkcie

Pred nastavením prednastavení ťuknite na požadované číslo nádoby.

Pomocou tlačidla režimu zapnete automatické striedanie rozličných prednastavení času a teploty na účely varenia rozličných druhov potravín. Tieto predvoľby je možné podľa potreby nastaviť pomocou tlačidiel na ovládanie +/-.

Ak chcete nastavovanie času alebo teploty urýchliť, môžete podržať stlačené tlačidlá na ovládanie +/-.

Po nastavení času a teploty stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia, čím spustíte ohrevanie. Čas a teplotu je možné počas používania zmeniť.

Po dokončení varenia a uplynutí prednastaveného času zaznie alarm časovača a teplovzdušná fritéza sa vypne.

Počas varenia je možné čas a teplotu kedykoľvek nastaviť pomocou tlačidiel na ovládanie času/teploty a tlačidiel na ovládanie +/- podľa potreby po ťuknutí na číslo zásuvky.

Ak počas varenia vytiahnete nádobu varného koša, varenie sa preruší. Proces varenia bude pokračovať po zasunutí nádoby späť na svoje miesto.

Teplovzdušnú fritézu môžete vypnúť pridržaním vypínača.

Používanie nastavenia synchronizácie varenia

Ked' v nádobách pripravujete rôzne jedlá s rôznymi časmi a teplotami, použite nastavenie synchronizácie, aby sa varenie v oboch nádobach dokončilo súčasne.

1. KROK: Ťuknite na položku „1“ a nastavte požadované nastavenia pre prvú nádobu varného koša podľa pokynov v časti Používanie ovládacieho panela.

2. KROK: Zopakujte postup pre druhú nádobu varného koša ťuknutím na položku „2“.

3. KROK: Stlačte tlačidlo synchronizácie varenia. Tlačidlo sa rozsvieti, čím potvrdí výber nastavenia.

4. KROK: Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustite prípravu jedla.

Používanie nastavenia spárovania varenia

Pri používaní oboch nádob na prípravu rovnakých jedál použite nastavenie spárovania. Varenie sa dokončí v oboch nádobach súčasne.

1. KROK: Ťuknite na položku „1“ a nastavte požadované nastavenia pre prvú nádobu varného koša podľa pokynov v časti Používanie ovládacieho panela.

2. KROK: Stlačte tlačidlo spárovania varenia. Tlačidlo sa rozsvieti, čím potvrdí výber nastavenia.

3. KROK: Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustite prípravu jedla.



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

Používanie teplovzdušnej fritézy

KROK 1: Po pripojení teplovzdušnej fritézy k elektrickému napájaniu a po jeho aktivácii sa ozve zvukové znamenie a rozsvieti sa tlačidlo zapínania, ktoré označuje, že zariadenie je pripojené k napájaniu.

2. KROK: Ďúknutím na vypínač zapnite teplovzdušnú fritézu. Na LED displeji sa zobrazia čiary, ktoré označujú, že teplovzdušná fritéza je pripravená na naprogramovanie.

3. KROK: Postupujte podľa pokynov uvedených v časti Používanie ovládacieho panela. Pomocou tlačidiel na ovládanie času a teploty zvýšte alebo znížte čas alebo teplotu podľa potreby.

4. KROK: Po predhriatí nádoby varného koša z teplovzdušnej fritézy vytiahnite pomocou rukoväte. Nádoby varného koša umiestnite na rovný, stabilný a teplovzdorný povrch.

5. KROK: Vložte ingrediencie do varnej vložky s neleplivým povrhom, zasuňte nádobu varného koša späť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy a zavorte ju.

6. KROK: Čas a teplotu varenia nastavte podľa potrieb príslušnou pomocou digitálneho ovládacieho panela. Nastavenie času a teploty je možné upraviť aj pomocou funkčných tlačidiel, ktoré po stlačení automaticky prepínajú medzi prednastavenými časmi a teplotami na prípravu rôznych jedál. Tieto predvoľby je možné potom podľa potreby nastaviť pomocou tlačidiel ovládania času a teploty. Počas prevádzky sa rozsvietia svetlá nádoby.

7. KROK: Niektoré ingrediencie môžete byť potrebné v polovici varenia premiešať. Vyberte nádoby varného koša z hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy pomocou rukoväte. Obsah nádoby varného koša opatrne premiešajte a nádobu zasuňte späť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy. Pokračujte vo varení.

8. KROK: Po dokončení varenia a uplynutí prednastaveného času teplovzdušnej fritéza niekoľkokrát pípne a vypne sa. Skontrolujte, či sú suroviny prípravené. Ak suroviny nie sú uvarené, zavorte nádoby varného koša a vráťte ich späť do hlavnej jednotky teplovzdušnej fritézy. Potrebný čas varenia nastavte pomocou digitálneho ovládacieho panela. Ak je jedlo pripravené, vyprázdnite obsah do misky alebo na tanier. Ak je jedlo veľké alebo krehké, použite teplovzdorné kliešte (nie sú súčasťou dodávky).



POZNÁMKA: Pri potravinách s vysokým obsahom vody sa môže na sklenenom priezore objaviť kondenzácia. Je to normálne a po ochladení jednotky by mala zmiznúť. Než začnete s prípravou jedla, teplovzdušnú fritézu vždy predchrejte. Ak je potrebné počas používania zmeniť čas alebo teplotu varenia, podľa potreby použite tlačidlá na ovládanie času alebo teploty. Teplovzdušná fritéza upraví nastavenia automaticky.



UPOZORNENIE: Jedlo nevysýpajte priamo do misky alebo na tanier, pretože na dne nádob varného koša sa môže nachádzať nahromadený prebytočný olej, ktorý by mohol pretiečť do ingrediencií alebo servírovacej misky. Ak nádobu varného koša otvárate počas používania, dávajte si pozor, nakoľko bude veľmi horúca.

VAROVANIE: Teplovzdušná fritéza je aj po vypnutí pod menovitým napäťím. Ak chcete počas varenia fritézu trvalo vypnúť, vypnite ju vypínačom a odpojte od elektrickej siete.

Skladovanie

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

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

Technické údaje

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

Tabuľka varenia Tabuľka varenia Tabuľka varenia

Manuálne	60 °C–200 °C	1–60 minút
Hranolky	200 °C	20 minút
Krevety	180 °C	7–9 minút
Steak (slabo prepečený)	180 °C	7–9 minút
Steak (stredne slabo prepečený)	180 °C	8–10 minút
Steak (dobre prepečený)	180 °C	15–17 minút
Bravčové	180 °C	17 minút
Pečenie	160 °C	18 minút
Kurča	200 °C	20 minút
Zelenina	160 °C	10–13 minút

RECEPTY



Steak zo sviečkovice s omáčkou Diane Prísady

2 200 g steaky zo sviečkovice (hrúbka 1,5 cm–2,5 cm)

Čierne a biele korenie podľa chuti

Na omáčku

100 g húb, nakrájaných na plátky

15 g masla

1 malá cibuľa, nakrájaná na kocky

1 prelisovaný strúčik cesnaku

200 ml smotany na šľahanie

200 ml hovädzieho vývaru

50 ml brandy

1–2 PL worcesterskej omáčky

1 PL olivového oleja

1 PL dijonskej horčice

soľ a korenie podľa chuti

Postup

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

Prikryte a dajte do chladničky na 2 – 3 hodiny. Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.

Nastavte teplotu na 200 °C a čas podľa pokynov:

Slabo prepečený	pribl. 9–10 min
Stredne slabo prepečený	pribl. 10–12 min
Prepečený	pribl. 12–15 min
Viac prepečený	pribl. 15–18 min
Dobre prepečený	pribl. 18–20 min

Opatrne vložte steaky do príslušnej nádoby varného koša. V polovici času pečenia obráťte.

Kým sa steaky pečú, urobte omáčku.

V panvici zohrejte olej a maslo a na miernom ohni upečte cibuľu do mäkkia.

Do panvice pridajte worcesterskú omáčku, brandy a vývar.

Varte rýchlo, postupne podlievajte a miešajte. Pridajte huby, horčicu, cesnak a smotanu a dochutte ho podľa chuti soľou a čiernym korením. Nechajte zmes vychladnúť.

Vyberte steaky z teplovzdušnej fritézy a nechajte pribl. 5 minút odpočívať. Potom ich diagonálne rozrezte na plátky.

Vložte ich do omáčky a vmiešajte mäsové šťavy.

Podávajte ihned s prílohami podľa výberu.

Bravčové rebierka so soľou a čiernym korením

Prísady

12 ks bravčových rebierok

2 PL morskej soli

2 ČL čerstvo pomletého čierneho korenia

½ ČL čínskeho korenia piatich vôní

Olej v spreji

Spôsob prípravy

Soľ a čierne korenie oprážte na panvici bez oleja na miernom/strednom ohni. Keď soľ stlmavne, zložte panvicu z ohňa a soľ s korením zmiešajte s korením piatich vôní. Nechajte zmes vychladnúť.

Ak máte rebierka vcelku, rozrežete ich pomedzi kostí na samostatné kúsky.

Rebierka zľahka potrite zmesou korenín, zakryte ich a dajte do chladničky asi na 2 hodiny.

Rebrá zo všetkých strán nasprejte olejom.

Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.

Nastavte teplotu na 200 °C a čas na 15–20 min a opatrne vložte bravčové rebierka do príslušnej nádoby varného koša.

Pred podávaním skontrolujte, či sú bravčové rebierka dobre prepečené.

Podávajte ihned s prílohami podľa výberu.

Bravčové steaky s horčicou, bylinkami a jablkom

Prísady

2 bravčové steaky

1 červené jablko nakrájané na kocky

½ červenej cibule nakrájanej na kocky

1½ ČL nahrubo nakrájaného čerstvého rozmarínu

1 ČL horčice

1 ČL rastlinného oleja

½ ČL nahrubo nakrájaného čerstvého tymánu

Soľ a čierne korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Ochuťte bravčové steaky soľou a čiernym korením. Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.

Nastavte teplotu na 200 °C a čas na približne 25 min a opatrne vložte bravčové steaky do príslušnej nádoby varného koša.

Kým sa bravčové steaky pečú, urobte omáčku. Nechajte na panvici zmäknúť jablko na strednom ohni asi 5 minút.

Znižte ohrev. Pridajte horčicu, rozmarín, tymian,

nechajte variť 3–5 minút, a potom zložte panvicu z ohňa.

Po pribl. 20 minútach vyberte bravčové steaky z nádoby varného koša polejte ich jablkovou zmesou.

Nechajte variť ešte 5 min. Keď sú upečené, vyberte ich z teplovzdušnej fritézy a nechajte pribl. 5 minút odpočívať. Potom ich diagonálne rozrežte na plátky.

Podávajte ihned s prílohami podľa výberu.

Chrumkavé jahňacie kotlety na rozmaríne, cesnaku a tymiane

Prísady

18 malých jahňacích kotlet

2 PL preliosovaného cesnaku

1½ PL nakrájaného čerstvého rozmarínu

1 PL čerstvého tymianu

1 ČL sušenej mletej červenej papriky

Vetvičky čerstvého rozmarínu (voliteľné)

Soľ podľa chuti

Olej v spreji

Spôsob prípravy

Vo veľkej miske zmiešajte cesnak, tymián, nasekaný rozmarín a červenú papriku.

Bravčové kotlety posypťte zmesou, rozotrite ju a potom ich nasoľte. Prikryte a dajte do chladničky na 2–3 hodiny.

Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.

Nastavte teplotu na 200 °C a čas na približne 20 min a opatrne vložte jahňacie kotlety do príslušnej nádoby varného koša. Možno bude potrebné použiť obe nádoby alebo kotlety pripraviť vo viacerých dávkach.

Pred podávaním skontrolujte, či sú jahňacie kotlety dobre prepečené.

Servírujte hneď ozdobené čerstvým rozmarínom (voliteľné).

Chrumkavé kuracie stehná s limetkou a petržlenom

Prísady

120 g strúhanky

64 g hladkej múky

30 g čerstvého nasekaného petržlenu

4 kuracie stehná

4 preliosované strúčiky cesnaku

Šťava z 2 limetiek

160 ml podmaslia

2 ČL hnedého cukru

$\frac{3}{4}$ ČL drvenej rasce
 $\frac{1}{2}$ ČL čili vločiek
Olej v spreji
Soľ a čierne korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Vo veľkej miske zmiešajte podmaslie, čili vločky, cesnak, cukor, rascu, petržlen a šťavu z limetky.

Kuracie stehná obalťte v tejto zmesi z podmaslia a potom ich celé obalťte v strúhanke.

Stehná zo všetkých strán nasprejte olejom.

Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.

Nastavte teplotu na 200°C a čas na 22–28 min a opatrne vložte kuracie stehná do príslušnej nádoby varného koša.

Pred podávaním skontrolujte, či je kurča dobre prepečené.

Podávajte ihned s prílohami podľa výberu.

Trhané kuracie krídla

Prísady

1 kg kuracích krídel
75 g hladkej múky
1 rozšľahané vajce
2 PL cukru
1 PL mletého nového korenia
1 PL mletého čierneho korenia
 $4\frac{1}{2}$ ČL cibulového prášku
 $4\frac{1}{2}$ ČL rozdrveného sušeného tymiánu
 $1\frac{1}{2}$ ČL mletej červenej papriky
 $1\frac{1}{2}$ ČL soli
 $\frac{3}{4}$ ČL mletého muškátového orieška
 $\frac{1}{4}$ ČL mletých strúčikov cesnaku
olej v spreji

Spôsob prípravy

Vo veľkej miske zmiešajte všetky prísady okrem kuracích krídel a oleja.

Kuracie krídla posypťte zmesou a zapracujte ju. Nastrieckajte nich olejom v spreji zo všetkých strán.

Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.

Nastavte teplotu na 200°C a čas na približne 30 min a opatrne vložte kuracie krídla do príslušnej nádoby varného koša.

Pred podávaním skontrolujte, či sú kuracie krídla dobre prepečené.

Podávajte ihned s prílohami podľa výberu.





Vyprážaný cajunský losos

Prísady

910 g filetov z lososa
380 g kukuričného škrobu
3 vajcia
125 ml mlieka
125 ml piva (ležiaku)
3 PL horčice
2 PL soli
2 ČL čierneho korenia
 $\frac{1}{2}$ –1 PL tabaska
 $\frac{1}{2}$ –1 ČL kajenského korenia (alebo podľa chuti)
Olej v spreji

Spôsob prípravy

Vo veľkej miske vyšľahajte vajcia s mliekom, pivom, horčicou, tabaskom, kajenským korením a polovicou soli a čierneho korenia.

Nakrájajte filety na menšie kúsky, a celé ich namočte do vajíčkovej zmesi. Prikryte a dajte približne na 1 hodinu do chladničky.

V plytkej širokej miske alebo tanieri zmiešajte kukuričný škrob so zvyšnou soľou a čiernym korením.

Vyberte kúsky ryby z vajíčkovej zmesi a rovnomerne ich obalte v kukuričnom škrobe. Kúsky ryby zo všetkých strán nasprejte olejom. Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.

Nastavte teplotu na 200 °C a čas na približne 15 min a opatrné vložte kúsky ryby do príslušnej nádoby varného koša.

Pred podávaním skontrolujte, či je ryba dobre prepečená.

Podávajte ihned s prílohami podľa výberu.

Pečené batátové mesiačiky

Prísady

2 batátové zemiaky nakrájané na mesiačiky
1 ČL čili vločiek
Soľ a čierne korenie, podľa chuti
Olej v spreji

Postup

Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.

Na všetky strany mesiačikov nastrieckajte olej v spreji a dochutte ich čili vločkami, soľou a čiernym korením. Premiešajte, aby sa chute spojili.

Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.

Vyberte funkciu „CHIP“ (Hranolky).

Opatrne vložte mesiačiky do príslušnej nádoby varného koša.
Než budete mesiačiky podávať, skontrolujte, či sú správne chrumkavé.
Podávajte ihned s dipom podľa vášho výberu.

Rozmarínové pečené zemiaky

Prísady

1 kg zemiakov prekrojených na polovicu
6 PL olivového oleja
1 ČL čerstvého rozmarínu
Soľ a čierne korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Osúpte zemiaky a rozrežte ich na polovice.
Vložte zemiaky do panvice so studenou osolenou vodou a privedeť do varu.
Keď voda zovrie, nechajte ich variť ešte asi 6 minút,
potom ich scedťte a vložte do veľkej nádoby.
Na zemiaky rovnomerne naneste olivový olej a posypťe ich rozmarínom, soľou a čiernym korením.
Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.
Nastavte teplotu na 200 °C a čas na približne 20 min a opatrne vložte zemiaky do príslušnej nádoby varného koša.
Asi po 20 min zemiakmi opatrne premiešajte,
aby sa rovnomerne pokryli olejom.
Nechajte variť ešte 15 min.
Než budete zemiaky podávať, skontrolujte, či sú správne chrumkavé a zlatisté.

Restovaná zelenina so sójovou omáčkou

Prísady

8 malých kukuričiek rozkrojených po dĺžke
3 veľké šampiňóny rozkrojené na štvrtiny
2 biele cibule rozkrojené na štvrtiny
1 maslová tekvica olúpaná a nakrájaná na kocky
1 červená paprika nakrájaná na pásky
1 zelená paprika nakrájaná na pásky
1 žltá paprika nakrájaná na pásky
1 oranžová paprika nakrájaná na pásky
1 cuketa nakrájaná na šíkmé krúžky
2 PL olivového oleja
2 PL sójovej omáčky
1 ČL zmesi bylín
Soľ a čierne korenie podľa chuti

Spôsob prípravy

Na zeleninu rovnomerne naneste olivový olej a podľa chuti ju posypťe soľou, čiernym korením a zmesou bylín.

Teplovzdušnú fritézu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie.

Nastavte teplotu na 200 °C a čas na približne 15 min a opatrne vložte zeleninu do príslušnej nádoby varného koša.

Pred podávaním skontrolujte, či je zelenina dobre uvarená.

Podávajte pokvapkané sójovou omáčkou.

Tabuľka varenia

Tabuľka pre teplovzdušnú fritézu				
Prísady	Množstvo	Olej	Teplota	Čas prípravy
Zelenina				
Špargľa	200 g Celá, s odrezanými koncami	2 ČL	200 °C	8 – 12 minút
Paprika	2 papriky Celé	Žiadny	200 °C	16 minút
Brokolica	1 hlava (400 g) Nakrájaná na ružičky po 2,5 cm	1 PL	200 °C	9 minút
Maslová tekvica	500 g–750 g Nakrájaná na 2,5 cm kúsky	1 PL	200 °C	20–25 minút
Mrkva	500 g Olúpaná a nasekaná na 1,5 cm kúsky	1 PL	200 °C	13–16 min
Karfiol	1 hlava (900 g) Nakrájaná na ružičky po 2,5 cm	2 PL	200 °C	15–20 min
Klásková kukurica	4 klásky Celé klasy, ošúpané	1 PL	200 °C	12–15 minút
Cuketa	500 g Nakrájajte ju po dĺžke na štvrtiny, a potom na 2,5 cm kúsky	1 PL	200 °C	15–18 minút
Zelené fazule	200 g Lusky s odrezanými koncami	1 PL	200 °C	8 minút
Kel	100 g Natraný na kúsky, bez stoniek	Žiadny	150 °C	8 minút
Huby	225 g Nakrájané na štvrtiny	1 PL	200 °C	7 minút

Tabuľka pre teplovzdušnú fritézu				
Prísady	Množstvo	Olej	Teplota	Čas prípravy
Zemiaky	750 g Nakrájaná na 2,5 cm mesiačiky 450 g Nakrájané na tenké hranolky 450 g Nakrájané na hrubé hranolky 4 zemiaky Vcelku, prepichnuté vidličkou	1 PL 1–3 PL 1–3 PL Žiadny	200 °C 200 °C 200 °C 200 °C	18–20 minút 20–24 min 23–26 minút 25 minút
Batát	750 g Nakrájané na 2,5 cm kúsky 4 zemiaky Vcelku, prepichnuté vidličkou	1 PL Žiadny	200 °C 200 °C	15–20 min 30–35 minút
Kurča				
Kuracie prsia	2 vykostené prsia 4 vykostené prsia	Potreté olejom Potreté olejom	200 °C 200 °C	20–25 minút 30–35 minút
Kuracie stehná	4 stehná s kostou 4 vykostené stehná	Potreté olejom Potreté olejom	200 °C 200 °C	22–28 minút 18–22 min
Kuracie krídla	1 kg kuracích krídel s kostou	1 PL	200 °C	33 minút
Hovädzie mäso				
Hamburgery	4 kúsky S hrúbkou 2,5 cm	Žiadny	190 °C	12 minút
Steaky	2 x 200 g, zo sviečkovice s hrúbkou 1,5–2,5 cm	Žiadny	200 °C	Slabo prepečené: 9–10 minút Stredne slabo prepečené: 10–12 min Dobre prepečené: 18–20 minút

Tabuľka pre teplovzdušnú fritézu				
Prísady	Množstvo	Olej	Teplota	Čas prípravy
Bravčové				
Slanina	4 plátky Prerezané na polovice	Žiadny	180 °C	9 minút
Bravčové kotlety	2 kúsky s kostou 2 kúsky bez kosti	Potreté olejom Potreté olejom	200 °C 200 °C	15–18 minút 14–17 minút
Klobásy	4 klobásy	Potreté olejom	200 °C	16 minút
Jahňacie mäso				
Jahňacie kotlety	4 kúsky (340 g)	Potreté olejom	200 °C	12 minút
Ryby a morské plody				
Filety z lososa	2 filety	Potreté olejom	200 °C	10–13 minút
Krevety	16 veľkých Celých a olúpaných	1 PL	200 °C	7–10 minút
Mrazené polotovary				
Kuracie nugetky	1 balenie (397 g)	Žiadny	200 °C	16 minút
Kuracie kúsky	11	Žiadny	190 °C	8 minút
Filety z rýb	4 filety (500 g)	Žiadny	200 °C	14–16 min
Filety z rýb v cestičku	4 filety V polovici času pečenia obráťte	Žiadny	180 °C	18 minút
Rybie prsty	10	Žiadny	200 °C	15 minút
Krevetová tempura	8 kreviet (spolu 140 g) V polovici času pečenia obráťte	Žiadny	190 °C	8–9 minút
Tenké hranolky	500 g 1 kg	Žiadny Žiadny	180 °C 180 °C	20–22 minút 42 minút

Tabuľka pre teplovzdušnú fritézu				
Prísady	Množstvo	Olej	Teplota	Čas prípravy
Hrubé hranolky do rúry	500 g	Žiadny	180 °C	20 minút
Americké zemiaky	500 g	Žiadny	180 °C	20 minút
Pečené zemiaky	700 g	Žiadny	190 °C	20 minút
Zemiakové placky	7	Žiadny	200 °C	15 minút
Batátové hranolky	450 g	Žiadny	190 °C	20–22 minút
Vegánske hamburgery	4	Žiadny	180 °C	10 minút
Vysmažané šampiňóny	300 g	Žiadny	190 °C	10–12 min
Cibuľové krúžky	300 g	Žiadny	190 °C	14 minút
Yorkshirske pudingu	8 (150 g)	Žiadny	180 °C	3–4 minút



Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení



Tento symbol na produkte, jeho batériach alebo obale známená, 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 ľudske zdravie a životné prostredie z dôvodu možnej prítomnosti nebezpečných látok v batériach a elektrických a elektronických zariadeniach, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou likvidáciou. Niektorí predajcovia poskytujú služby spätného odberu, ktoré umožňujú používateľovi vrátiť opotrebované zariadenia na vhodnú likvidáciu. **Vymazanie akýchkoľvek údajov na elektrickom a elektronickom zariadení pred likvidáciou má na starostl používateľ.** Ďalšie informácie o tom, kde možno batérie, elektrický a elektronický odpad odovzdať, získať na miestnom mestskom/obecnom úrade, u služby likvidácie komunálneho odpadu alebo u predajcu.

Výrobca:

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

VYROBENÉ V ČÍNE.