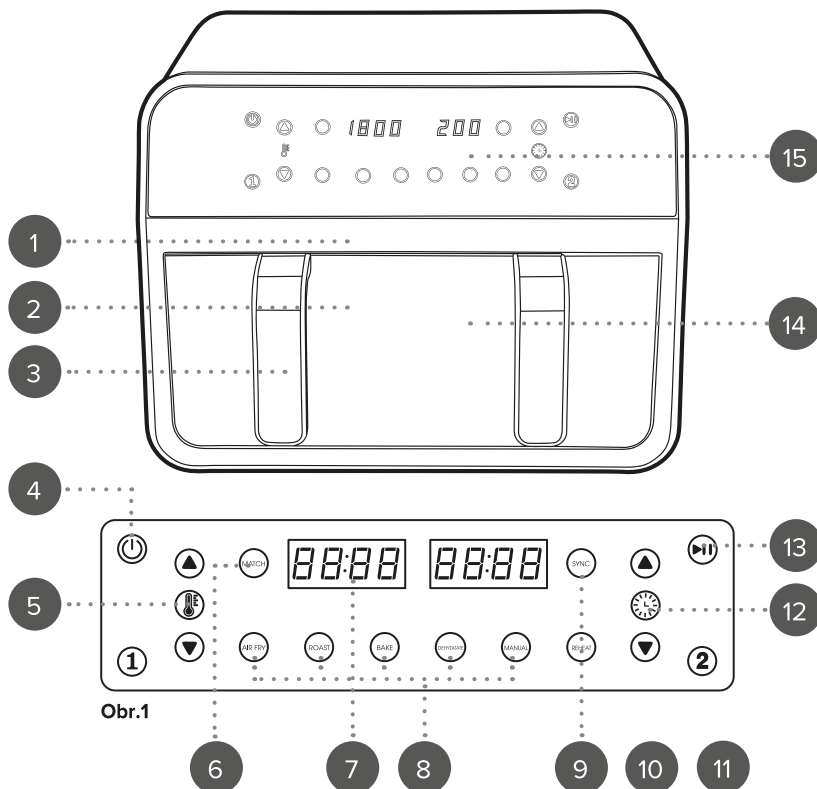


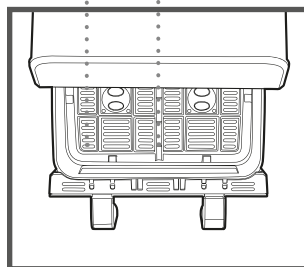
Uživatelská příručka k

horkovzdušné fritéze



Obr.1

1. Hlavní jednotka horkovzdušné fritézy
2. Varná přihrádka
3. Rukojeť varné přihrádky
4. Tlačítko napájení
5. Tlačítka ovládání teploty
6. Tlačítko shodného vaření
7. Displej LED
8. Funkční tlačítka
9. Tlačítko synchronizovaného vaření
10. Varný koš
11. Dělicí příčka s nepřilnavým povrchem
12. Tlačítka ovládání času
13. Tlačítko Spustit/Pozastavit



Návod uschovejte pro pozdější použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při používání elektrických přístrojů 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.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, pokud jsou pod dohledem nebo pokud obdržely pokyny a chápou možná rizika.
- Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály.
- Děti by neměly provádět čištění ani údržbu, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou 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 vyhněte 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.
- Nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky. Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů a být překroucený.
- Neponořujte elektrické součásti spotřebiče do vody ani jiné kapaliny.
- Spotřebič neobsluhujte mokřýma rukama nebo pokud jsou mokré konektory.
- Pokud spotřebič spadne nebo je omylem ponořen do vody, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Do vody nesahejte.
- 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 nepřenašejte 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.
- Nepřesuňte spotřebič během používání.
- Po použití spotřebič vždy odpojte od napájení a před čištěním, údržbou či uložením jej nechte zcela vychladnout.
- Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.
- Tento spotřebič by neměl být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán pro komerční účely.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch – nedotýkejte se horkých částí ani topných součástí spotřebiče.



VAROVÁNÍ: Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

Co dělat a nedělat

CO DĚLAT:

Před použitím zkontrolujte, zda jsou správně upevněny varné přihrádky. Pokud tak neučiníte, horkovzdušnou fritézu nebude možné spustit.

Varnou přihrádku držte pouze za rukojeť varné přihrádky.

Při vyjímání varných přihrádek buďte opatrní, jelikož z nich může vycházet pára.

Při použití zkontrolujte, zda je dělicí příčka zcela zasunutá.

ČEHO SE VYVAROVAT:

Nepřevracujte varný koš s nepřilnavým povrchem, pokud je ještě spojen s varnou přihrádkou, protože na dně varné přihrádky se může shromažďovat přebytečný olej a mohl by se dostat do přísad.

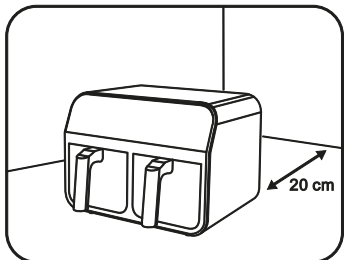
Nezakrývejte horkovzdušnou fritézu ani její přívody vzduchu, protože byste narušili proudění vzduchu a mohli tak ovlivnit výsledky vaření.

Nenaplňujte varnou přihrádku olejem ani jinou kapalinou.

Během používání nebo bezprostředně po jeho ukončení se nedotýkejte varné přihrádky, protože je velmi horká.

Varnou přihrádku držte pouze za rukojeť.

Používejte vložky pro horkovzdušnou fritézu nebo podobné výrobky.



VAROVÁNÍ: PŘED POUŽITÍM SE UJISTĚTE, ŽE OKOLO HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY JE ALESPŮ 20 CM VOLNÉHO MÍSTA VE VŠECH SMĚRECH.

Automatické vypínání

Horkovzdušná fritéza je vybavena automatickým vypínáním. To se může aktivovat, pokud uplynula nastavená doba vaření, což způsobí, že se rozezní časovač, aktivuje se automatické vypnutí a horkovzdušná fritéza se vypne.



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

Péče a údržba

Před čištěním nebo prováděním údržby horkovzdušnou fritézu vypněte, odpojte ji od elektrické sítě a nechte ji zcela vychladnout.

KROK 1: Otřete hlavní jednotku horkovzdušné fritézy navlhčeným měkkým hadříkem a poté ji důkladně osušte.

KROK 2: Vyčistěte varný koš s nepřilnavým povrchem, dělicí příčku a varnou přihrádku 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

Vyčistěte horkovzdušnou fritézu podle pokynů v části „**Péče a údržba**“.



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 použitím 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: Usadte varný koš s nepřílnavým povrchem do varné přihrádky a zkontrolujte, zda je bezpečně usazený na místě.

KROK 2: Zasuňte varnou přihrádku do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy.



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

Použití dělicí příčky

KROK 1: Chcete-li použít větší přihrádku, ujistěte se, že je dělicí příčka vyjmuta z varné přihrádky. Chcete-li rozdělit varnou přihrádku na dvě oddělené přihrádky, ujistěte se, že je dělicí příčka zasunuta na místo.



POZNÁMKA: Chcete-li se ujistit, že je dělicí příčka zasunuta správně, ujistěte se, že vodicí šipky na dělicí příčce ukazují nahoru; příčka by se měla snadno zasunout. Nezatlačujte dělicí příčku na místo silou, protože tím by se mohla poškodit horkovzdušná fritéza. Horkovzdušná fritéza je dodávána předem sestavená. Před použitím je nutné varné přihrádky bezpečně uzavřít, protože v opačném případě nebude horkovzdušná fritéza fungovat.

Použití ovládacího panelu

Viz „**Obr.1**“.

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 zapnete horkovzdušnou fritézu.

Ruční nastavení

Čas a teplotu lze nastavit ručně; hodnoty času a teploty závisí na připravovaném pokrmu.

Na displeji LED se zobrazí čáry informující, že je horkovzdušná fritéza připravena k naprogramování.

Klepnutím na tlačítko „**1**“ nebo „**2**“ vyberte příslušnou přihrádku.

Chcete-li nastavení upravit ručně, stiskněte tlačítko pro ruční nastavení a poté tlačítka pro ovládání času změňte dobu vaření až na 60 minut (nebo maximálně na 12 hodin pro dehydrataci).

Klepnutím na tlačítka ovládání teploty můžete nastavit teplotu vaření od 40 °C do 210 °C (nebo maximálně 90 °C pro dehydrataci).

Chcete-li použít pouze jednu přihrádku, nevybírejte žádná nastavení pro druhou přihrádku.

Stisknutím tlačítka spustit/pozastavit zahájíte vaření.



POZNÁMKA: Další informace a pokyny k vaření naleznete v brožurce s recepty.

Přednastavené funkce

KROK 1: Stisknutím jednoho z funkčních tlačítek můžete použít přednastavenou funkci vaření.

Displej bude automaticky cyklicky přepínat mezi přednastaveným časem a teplotou.

Tyto přednastavené hodnoty lze poté podle potřeby upravit pomocí tlačítek ovládání času a teploty.

Tlačítka ovládání času a teploty lze podržet a urychlit tak nastavování času nebo teploty.

KROK 2: Stisknutím tlačítka Spustit/Pozastavit spustíte ohřev po nastavení času a teploty. Během používání lze čas a teplotu upravit: klepněte na číslo přihrádky a použijte tlačítka pro nastavení času a teploty.

KROK 3: Po dokončení vaření a uplynutí předem nastaveného času se rozezní časovač a horkovzdušná fritéza se vypne.

KROK 4: Chcete-li horkovzdušnou fritézu vypnout, stiskněte a podržte tlačítko napájení.



POZNÁMKA: Pokud během vaření vyjmete varnou přihrádku, horkovzdušná fritéza vaření zastaví. Po opětovném vložení varné přihrádky bude proces vaření pokračovat.

Funkce vaření

Funkce	Přednastavená teplota	Teplotní rozsah	Čas
Horkovzdušné fritování	210 °C	80–210 °C	Max. 1 hodina
Pečení masa	190 °C	120–210 °C	Max. 4 hodiny
Pečení	160 °C	120–210 °C	Max. 4 hodiny
Dehydratace	60 °C	40–90 °C	Max. 12 hodin
Ručně (Manual)	180 °C	40–210 °C	Max. 1 hodina
Ohřívání	170 °C	130–210 °C	Max. 1 hodina

Použití nastavení synchronizace vaření

Při vaření různých potravin v oddělených přihrádkách s různým časem přípravy a teplotou použijte nastavení „synchronizace“, aby oba oddíly 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 rozdělených 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 oddělenou 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.

Používání 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; zobrazí se funkce displeje informující, že je horkovzdušná fritéza připravena k naprogramování.

KROK 3: Postupujte podle pokynů uvedených v části „**Použití ovládacího panelu**“ a pomocí tlačítek ovládání času a teploty podle potřeby prodlužte nebo zkrátte dobu přípravy nebo zvýšte či snižte teplotu.

KROK 4: Vytáhněte varnou přihrádku z horkovzdušné fritézy pomocí rukojeti. Položte varnou přihrádku na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch.

KROK 5: Umístěte suroviny do varného koše s nepřilnavým povrchem a poté zasuňte varnou přihrádku 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 ovládacího času a teploty.

KROK 7: Některé suroviny může být nutné v půlce doby vaření protřepat. Pomocí rukojeti varné přihrádky vyjměte z hlavní jednotky horkovzdušné fritézy varnou přihrádku. Jemně varnou přihrádkou zatřeste a poté ji zasuňte zpět do hlavní jednotky a pokračujte v přípravě.

KROK 8: Po dokončení vaření a uplynutí předem nastaveného času horkovzdušná fritéza několikrát vydá akustický signál a na displeji se zobrazí zpráva „END“ (KONEC). Poté se horkovzdušná fritéza vypne. Zkontrolujte, zda jsou přísady hotové. Pokud nejsou přísady uvařené, zavřete varnou přihrádku a vraťte ji 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: Pokud je třeba během používání změnit nastavení doby přípravy nebo teploty, podle potřeby použijte tlačítka ovládacího času nebo teploty. V případě vaření potravin s vysokým obsahem vody se v nahlížecím okénku může objevit kondenzace. To je normální jev a kondenzace by po vychladnutí horkovzdušné fritézy měla zmizet.



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



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 produktu: EK5872

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výstup: 2300 W

Tabulka pro vaření

Tabulka manuálního 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 lžice	200 °C	9 min
Máslová dýně	500 g –750 g Nakrájejte na kousky o délce 2,5 cm	1 lžice	200 °C	20–25 min
Mrkev	500 g Očistěte a nakrájejte na kousky o délce 1,5 cm	1 lžice	200 °C	13–16 min
Květák	1 hlavička (900 g) Nakrájejte na 2,5cm růžičky	2 lžice	200 °C	15–20 min
Kukuřičný klas	4 klasy Celé klasy, odstraňte slupky	1 lžice	200 °C	12–15 min
Cuketa	500 g Nakrájejte podélně na čtvrtky a pak na kousky o délce 2,5 cm	1 lžice	200 °C	15–18 min
Zelené fazolky	200 g Odřízněte stopky	1 lžice	200 °C	8 min
Kale	100 g Odtřávejte kousky, vyjměte stonky	Žádná	150 °C	8 min
Houby	225 g Nakrájejte na čtvrtky	1 lžice	200 °C	7 min
Bílé brambory	750 g Nakrájejte na 2,5cm měsíčky	1 lžice	200 °C	18–20 min
	450 g Nakrájejte na tenké hranolky	1–3 lžice	200 °C	20–24 min
	450 g Nakrájejte na silné hranolky	1–3 lžice	200 °C	23–26 min
	4 brambory Celé, propíchněte vidličkou	Žádná	200 °C	25 min
Sladké brambory	4 brambory Celé, propíchněte vidličkou	1 lžice	200 °C	15–20 min
	4 brambory Celé, propíchněte vidličkou	Žádná	200 °C	30–35 min
Kuře				
Kuřecí prsa	2 kuřecí prsa bez kostí	Potřete olejem	200 °C	20–25 min
	4 kuřecí prsa bez kostí	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 křídélka	1 kg křídélek s kostí	1 lžice	200 °C	33 min

Tabulka manuálního horkovzdušného fritování				
Hovězí				
Hamburgery	4 čtvrtlibrové hamburgery Tloušťka 2,5 cm	Žádná	190 °C	12 min
Steaky	2x 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
Vepřové				
Slanina	4 nudličky Uřízněte na polovinu	Žádná	180 °C	9 min
Vepřové kotlety	2 kotlety s kostí	Potřete olejem	200 °C	15–18 min
	2 kotlety bez kostí	Potřete olejem	200 °C	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 lžice	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 Obráťte v polovině doby vaření	Žádná	180 °C	18 min
Rybí prsty	10	Žádná	200 °C	15 min
Krevetová tempura	8 krevet (celkem 140 g) Obráťte v polovině doby vaření	Žádná	190 °C	8–9 min
Hranolky	500 g	Žádná	180 °C	20–22 min
	1 kg	Žádná	180 °C	42 min
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

RECEPTY



Vepřové kotlety na medu

Ingredience

- 2 vepřové kotlety
- 85 g medu
- 3 pol. lžíce sójové omáčky
- 1 lžíce limetkové šťávy
- 1 lžička česneku, prolisovaná

Způsob přípravy

Ve velké míse smíchejte všechny přísady, s výjimkou vepřových kotlet. Vepřové kotlety ponořte do směsi, přikryjte a chlaďte 1–2 hodiny. Připojte horkovzdušnou fritézu ke zdroji napájení a zapněte ji.

Nastavte teplotu na 200 °C a čas na 15–20 minut a opatrně vložte vepřové kotlety do příslušné varné přihrádky.

Před podáváním zkontrolujte, zda jsou vepřové kotlety propečené.

Okamžitě podávejte s vhodnou přílohou dle libosti.

Křupavá limetková kuřecí stehna s petrželkou

Ingredience

- 4 kuřecí stehna
- 4 stroužky česneku, prolisované
- Šťáva ze 2 limetek
- 120 g strouhanky
- 64 g hladké mouky
- 30 g čerstvé petrželky, nasekané
- 160 ml podmáslí
- 2 lžíce 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. Okamžitě podávejte s vhodnou 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 lžice hořčice
2 lžice soli
2 lžičky černého pepře
½–1 lžice omáčky tabasko
½–1 lžička kajenského pepře (nebo podle chuti)
Sprej na vaření

Způsob přípravy

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 a úplně je ponořte do vaječné směsi. Přikryjte a dejte přibližně na 1 hodinu 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.

Zkontrolujte, zda je ryba propečená, ještě než ji budete podávat.

Okamžitě podávejte s vhodnou přílohou dle libosti.

Smažená zeleninová směs se sójovou omáčkou

Ingredience

8 mladých kukuřic, nakrájených podélně
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 lžice olivového oleje
2 lžice sójové omáčky
1 lžička směsi bylinek
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 příslušné varné přihrádky.

Před podáváním zkontrolujte, zda je zelenina propečená.

Podávejte zakapané sójovou omáčkou.

Hranolky typu wedges ze sladkých brambor

Ingredience

2 sladké brambory nakrájené na klínky

1 čajová lžička chilli vloček

Sůl a pepř podle chuti

Sprej na vaření

Způsob přípravy

Nastříkejte hranolky ze všech stran sprejem na vaření a dochuťte chilli papričkami, solí a pepřem. Protřepejte, aby 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.

Okamžitě podávejte společně s dipem.

CE

Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení



Tento symbol na produktu, jeho bateriích nebo obalu znamená, 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 D02 X658. **ROI.**

VYROBENO V ČINĚ.

CD290923/MD300524/V3